KRUPS



AUTOMATIC RICE COOKER 3.2l

Cuiseur à riz automatique • Arrocera automática

INSTRUCTIONS FOR USE • MODE D'EMPLOI

INSTRUCCIONES DE USO

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used

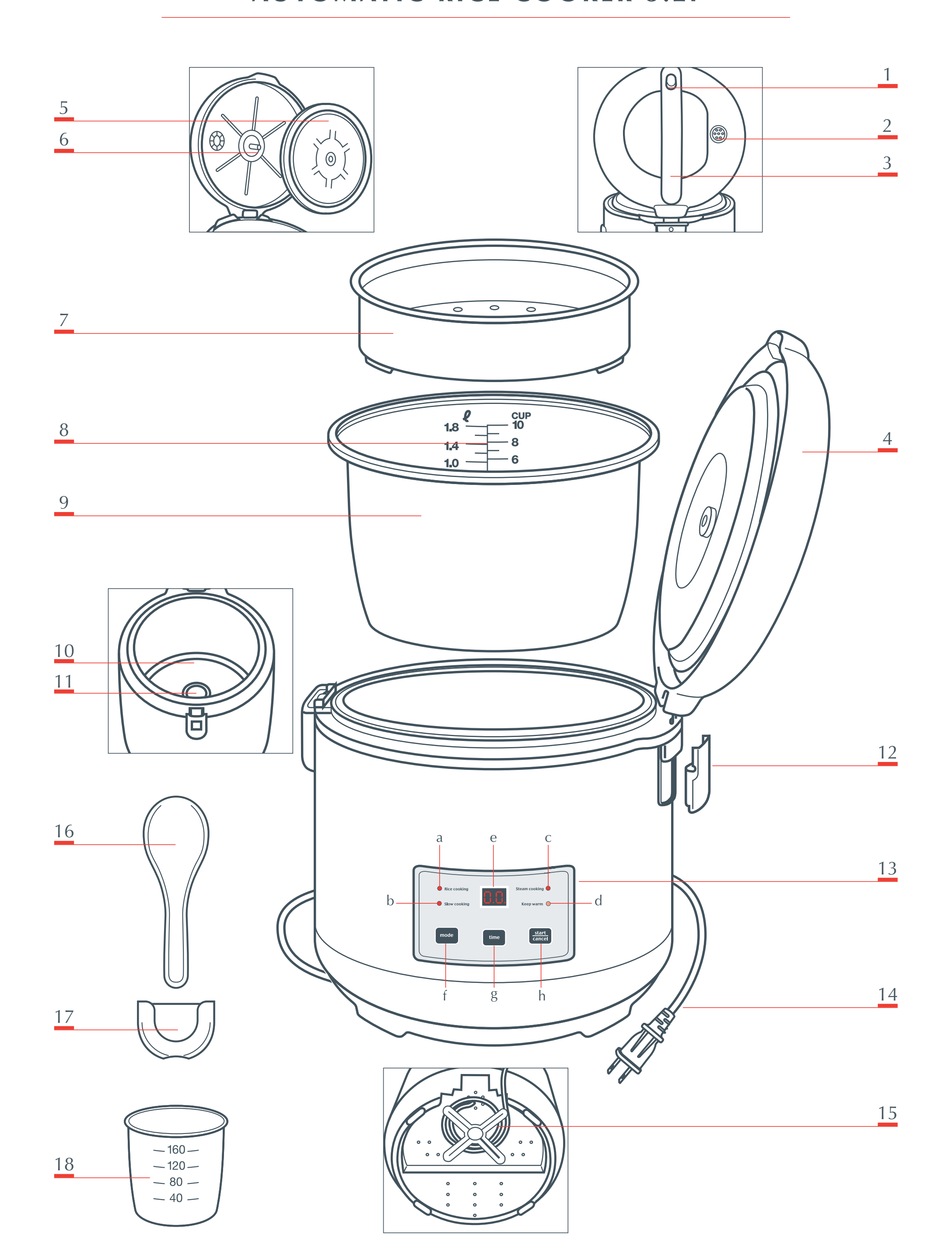
1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

AUTOMATIC RICE COOKER 3.2l



Features

1 Lid opening button
2 Steam vent
3 Lid Handle
4 Lid
5 Removable steam shield
6 Fixing axis of the steam shield
7 Steam basket
8 Graduation for water and rice
9 Removable nonstick bowl
10 Hotplate
11 Sensor
12 Condensation collector
13 Control box
- a Rice cooking indicator light (red)
- b Slow cooking indicator light (red)
- c Steam cooking indicator light (red)
- d Keep warm indicator light (orange)
- e Display of cooking time or of delayed start-up, in rice-cooker mod
- f Cooking mode selection button
- g Cooking time selection button
- h On/Off button

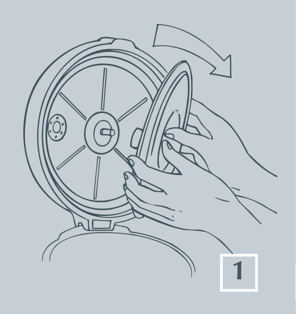
14 Power cord
15 Power cord storage
16 Spoon
17 Spoon support
18 Measuring cup

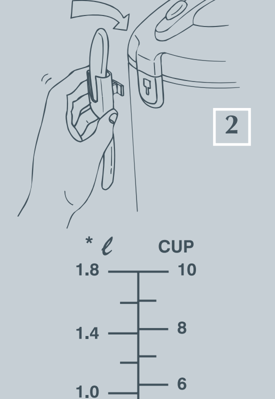
IMPORTANT SAFEGUARDS:

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1 Read all instructions.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8 Do not use outdoors.
9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12 Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
13 Do not use appliance for other than intended household use only.

14 **SAVE THESE INSTRUCTIONS**





Before first use

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories.
- Open the lid by pressing the open button located on the handle.
- Remove all the printed documents and the accessories.
- Remove the nonstick bowl.
- Clean the metal parts of the lid and the container with a sponge and liquid soap. Fit the steam shield onto its fixing axis - **Fig. 1**. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Dry off carefully.

Install the spoon support - Fig. 2

- Insert the plastic hook of the support in the hole located under the hinge of the lid, and slide it downwards.

Measuring the ingredients - Max capacity of the container

1) For cooking rice.

- 1 level measuring cupful corresponds to 150 grams of rice.
- Pour the rice into the bowl.
- Fill with water up to the “CUP” mark printed in the corresponding bowl. (See table opposite).
- NOTE : the graduation in litres tells you the quantity of water that you should add after pouring the ingredients into the bowl.- **Fig.3**
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 mark. (shown in “cups” inside the bowl).
- Recommendation: for 1 to 2 people, pour in one measuring cup of rice and then add 1 measuring cup and a half of water.

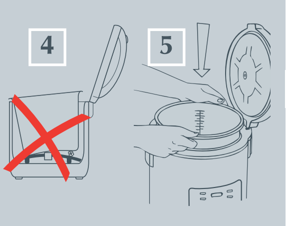
2) For the slow cooking function.

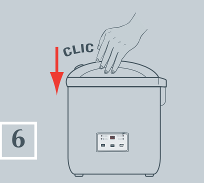
- The quantity of ingredients (see recipes for the measures) should not exceed the 10 CUP mark in the bowl.

3) For the steam function.

- The maximum quantity of water in the container should not exceed the 6 mark (representing 2 litres of water) shown in “cups” on the container. Exceeding this level will cause overflows in operation.

White rice	Cup	Level of water	Pers.
300 g	2	2	2 à 4
600 g	4	4	4 à 8
900 g	6	6	6 à 12
1200 g	8	8	8 à 16
1500 g	10	10	10 à 20





Preparation before cooking

When cooking rice or when slow cooking:

- Pour the quantity of water and the ingredients into the container in accordance with chosen recipe.

When steam cooking:

- Pour water into the container up to CUP mark 6.
- Place the steam basket on top of the bowl.
- Add the ingredients.

For all uses:

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there is no foreign residues underneath the bowl and on the hotplate - **Fig. 4**
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned - **Fig. 5**
- Slightly rotate the container in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close and lock the lid - **Fig. 6**
- Check that the condensation collector is correctly in position.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.

COOKING



7

This appliance has three cooking modes: rice cooking, slow cooking, and steam cooking.

Never place you hand on the steam exhaust during cooking, as there is a danger of burns. - Fig. 7

If the bowl is not properly in place in the appliance, cooking cannot commence.

If you wish to change the selected cooking time In the event of an error, press Cancel. Select the cooking mode again and then the cooking time.

Press Start to begin the cooking process.

8

Quick rice cooking:

- Pour the required quantities of water and rice into the bowl.
  Close the lid.
  Check that the appliance is plugged in.
  Briefly press on the mode key. The first red “Rice cooking” lamp blinks.
- Press start to begin cooking, without selecting the cooking time beforehand. The corresponding indicator light remains steady. - **Fig. 8**

The rice cooker itself determines the exact cooking time as a function of the quantity of water and ingredients placed in the container (see table of correspondence).
When the volume of water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and passes into the “Keep warm” mode (the orange “Keep warm” light comes on).

Cooking of rice with delayed start-up:

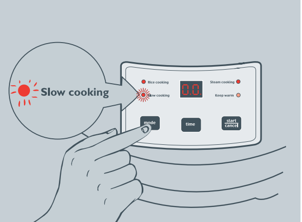
- It is possible to delay start-up for the cooking of rice.

This is the only cooking mode for which programming of a delayed start-up is possible.

- Press the time key to program the time which must elapse before cooking completes. For example, if you set the timer to 3 H, This means that cooking will be completed in 3 hours. You can delay cooking for 9 hours maximum.
- Press once on start .

Some recommendations for better results with the cooking of rice:

- Measure out the rice and wash it in running water in a separate receptacle. Then place the rice in the container together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the container, in order to allow even cooking.
- On completion of cooking, when the “Keep warm” function is selected, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfectly cooked rice.



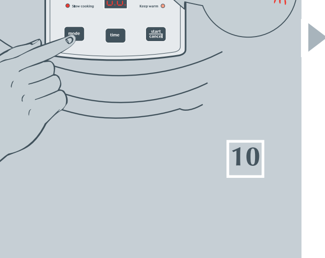
9

Slow cooking:

- Select the Slow cooking mode. When the ingredients have been placed in the container and the appliance plugged in, briefly press the mode key. The first red “Rice cooking” light blinks. Press again on the mode key to sequence through the lights corresponding to the different cooking modes . Stop pressing when the “Slow cooking” light blinks. - **Fig. 9**
- Select the cooking time: For cooking to start, you must select a cooking time.

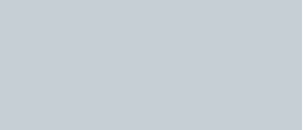
The appliance allows you to program between 60 minutes minimum and 9 hours maximum for this cooking mode. Choose the time so as to suit the chosen recipe. Press repeatedly on the time key to increase the cooking time. You can also press continuously in order to speed up the process. The time increases in hourly increments from 60 minutes up to 9 hours maximum.

- Press once on start to begin the cooking process.



Steam cooking:

- Select the steam mode. Briefly press the mode key. The first red “Rice cooking” light blinks. Press again on the mode key to sequence through the lights corresponding to the different cooking modes . Stop pressing as soon as the “Steam cooking” lamp blinks.
  - **Fig. 10**
- Select the cooking time. In order for cooking to start, you have to select a cooking time. The appliance allows you to program from 1 minute minimum to 60 minutes maximum for this cooking mode. You choose the time so as to suit the chosen recipe. Press repeatedly on the time key to increase the cooking time. You can also press continuously in order to speed up the process.
- Press once on start to begin cooking.



The automatic “Keep Warm” function

- On completion of cooking, irrespective of the cooking mode chosen, the rice-cooker passes automatically to the “Keep warm” function. The orange “Keep warm” light comes on.
- The food is thus kept warm and ready to serve. To switch off this function, press cancel.
- You also have the option of manually engaging the “Keep warm” mode. Just press the mode key to sequence through the lights until the orange lamp is selected. Press directly on start to begin the warming process. - **Fig. 11**
- You cannot program a time for this function. To switch it off, press cancel.



On completion of cooking

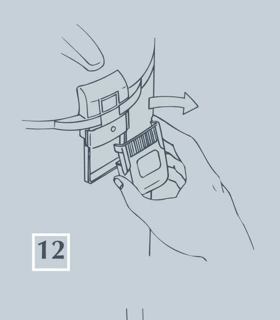
- Open the lid.

 **The escaping steam is very hot.**

- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and re-close the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second servings. You can also re-start the “Keep warm” mode manually (see preceding paragraph).
- Press cancel.
- Unplug the appliance.



Cleaning and maintenance



12

The condensation collector should be emptied and cleaned after each use - Fig. 12 and 13

- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove.
- To put the plastic cover back, push firmly into the groove.



13

Cleaning the bowl, the steam bowl and the steam shield

- Use hot water, liquid soap and a sponge to clean the bowl and the steam plate. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

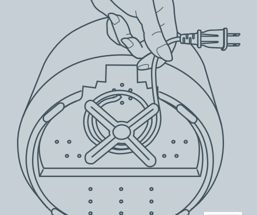
You can also wash the bowl, the steam bowl and the steam shield in a dish washer.
For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the machine, be careful not to damage the inside coating on the dish washer racks.
- After being washed several times in the dish washer and to renew the surface, it is recommended to wipe the whole of the inner surface of the bowl with a little oil.
- So as to keep the non stick quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice Cooker.

Important:
The brown marks and scratches that may appear after many hours use are not a problem. We guarantee that the non stick coating COMPLIES WITH THE RULES on materials suitable for contact with food.

Taking care of the bowl

- Use a plastic or wooden spoon and not a metal one so as to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Automatic Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.



14

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Automatic Rice Cooker, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use aggressive or abrasive products.
- Do not use water to clean the inside of the appliance.
- Before putting the appliance away, wind the cord underneath the appliance.
- Wind up the cord **- Fig. 14**

English

Table of corresponding measures to the cup

Graduations on the measuring cup	Liquid	Rice
160	160 ml (5.5 Fl. oz.)	150 g (5.2 Fl. oz.)
120	120 ml (4 Fl. oz.)	110 g (4 Fl. oz.)
80	80 ml (2.75 Fl. oz.)	75 g (2.5 Fl. oz.)
40	40 ml (1.35 Fl. oz.)	40 g (1.5 Fl. oz.)

How to prepare several different foods at the same time

You can use the steam vent from the rice cooker to cook another type of food at the same time in the steam basket. For example, you could choose to cook the rice at the bottom and the fish at the top.
For the quantity of water to put into the main bowl, refer to the indications given in the rice recipes, except for cooking brussel sprouts, potatoes and broccoli. In this case, you must add 50 ml of water.

Suggestions for combining dishes:
- *rice "à la Greque" with sausages and cumin,*
- *rice "à la Turque" with scallops cooked in tinfoil,*
- *pilau rice with haddock and spinach,*
- *risotto with chicken breasts,*
- *saffron rice with sea food or a mixture of fish,*
- *plain rice with crunchy broccoli,*
- *pilau rice with honey spiced apples or pears.*

Examples

Rice "à la Greque" with sausages and cumin
Prepare the rice à la greque in the bowl (see recipe in the booklet), place the 8 sausages in the steam basket and prick with a fork. Sprinkle with cumin. Close the lid. Switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.

Pilau rice with honey spiced apples or pears
Prepare the pilau rice in the bowl (see recipe in the booklet). Place the 3 peeled apples or pears in the steam basket. Brush the fruit over with the honey spices (mix a tablespoon of honey with a teaspoonful of powdered cinnamon, 3 ground peppercorns and a clove). Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.

Cooking various types of rice

Type of rice	Cup of rice	Weight of rice	Volume of water	Level in the bowl
White rice (Surinam, Basmati, Thai…)	4	600 g	800 ml	4
Round white rice (often a sticky rice)	4	600 g	800 ml	4
Whole rice	4	600 g	900 ml	4.5
Wild rice	4	400 g	600 ml	3.5
Pre-cooked risotto	4	600 g	800 ml	4

Wash the rice before cooking except for pre-cooked risotto.

Please note : *The given cooking times are only approximate and vary depending on quantities and personal taste.*

PLAIN RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 13 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 400 ml water, salt.

Rinse the rice under running water. Place the rice in the bowl. Season with salt. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 13 minutes cooking.

PILAU RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 13 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g rice (Basmatti or Thai), 2 measures or 400 ml chicken stock, 1 chopped onion, 50 g butter, salt.

Rinse the rice under running water. Place the butter, chopped onion, rice and chicken stock in the bowl. Season with salt. Stir well, close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 13 minutes cooking.

RISOTTO MILANESE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 20 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 50 ml olive oil, 1 chopped onion, 100 g ham, 100 g mushrooms, 2 measures or 400 ml chicken stock, salt, pepper, 250 ml tomato sauce, parmesan cheese.

Rinse the rice under running water. Cut the ham and mushrooms into small pieces. Place the olive oil, chopped onion, mushrooms, ham and rice in the bowl. Stir well. Add the chicken stock and season. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Serve with tomato sauce and parmesan cheese.

RICE A LA TURQUE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins — ***Cooking time:*** 13 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 50 ml olive oil, 1 chopped onion, 2 measures or 400 ml chicken stock, 150 ml tomato puree, saffron, salt, pepper.

Rinse *the rice under running water. Place the olive oil, chopped onion and rice in the bowl. Stir well. Add the chicken stock and a pinch of saffron. Season. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 13 minutes cooking. Carefully mix in the tomato puree before serving.*

PORTUGUESE RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins — ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 50 ml olive oil, 1 chopped onion, 2 tomatoes, 2 red peppers, 2 measures or 400 ml chicken stock, salt, pepper.

Rinse *the rice under running water. Peel the tomatoes and remove the seeds. Cut the red peppers into small pieces. Place the olive oil, chopped onion and rice in the bowl. Stir well. Add the tomatoes and peppers. Season and add the chicken stock. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Serve with tomato sauce and parmesan cheese.*

RICE A LA GREQUE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins — ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 50 ml olive oil, 1 chopped onions, 50 g sausage meat, 100 g frozen peas, 50 g red peppers, 2 measures or 400 ml chicken stock, salt, pepper.

Rinse the rice under running water. Cut the red pepper into small pieces. Place the olive oil, chopped onion, rice and sausage meat in the bowl. Stir well. Add the chicken stock and stir in the frozen peas and red pepper. Season. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.

CANTONESE RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 30 mins ***Cooking time:*** 13 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 2 measures or 400 ml water, 50 ml olive oil, 1 onion, 30 dried black mushrooms, 100 g shelled shrimps, 2 eggs, 3 soupspoonfuls soy sauce, 2 soupspoonfuls nuoc-man, salt, pepper.

Soak the mushrooms in cold water for 30 minutes. Wash the rice under the tap. Put the rice and water into the container, add salt. Close the lid. Plug in. The appliance will switch to keep warm after 16 minutes cooking. Thinly slice mushrooms and onion and fry in olive oil. Make a well-cooked omelette with the eggs and cut into pieces. Mix the mushrooms, onion, omelette and shrimps into the rice. Season with pepper, soy sauce, nuoc-man. Keep warm before serving.

PILAU RICE WITH HADDOCK - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 13 mins

Ingredients: 2 measures or 300 g long grain rice, 150 g haddock, 100 g chopped onions, 120 g butter, 1 bouquet garni, 2 measures or 400 ml water, salt, pepper, 200 ml single cream, juice of 1 lemon.

Cut the haddock into large pieces. Rinse the rice under running water. Place the melted butter, chopped onion, pieces of haddock and rice in the bowl Stir well. Add the water and the bouquet garni. Season. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 13 minutes cooking. Remove the bouquet garni and serve the rice with the hot cream mixed with the lemon juice.

POLENT - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 8 mins

Ingredients: 200 g corn flour, 850 ml water, 50 g butter, 50 g parmesan cheese, salt.

Place the boiling water, salt and the butter in the bowl. Pour in the flour and mix well. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 8 minutes cooking. Open the lid after 10 minutes keeping warm and stir in the parmesan cheese. Pour into a dish for it to take shape. Unmould and serve. You can leave it to cool before cutting into pieces. Colour with butter in a frying pan or spinkle with grated gruyère cheese au gratin.

ROMAN GNOCCHI - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 10 mins

Ingredients: 750 ml beef stock, 150 g semolina, 100 g melted butter, salt, pepper, nutmeg.

Place the warm stock, butter, salt, pepper and nutmeg in the bowl. Pour in the flour and mix well. Pour in the semolina while stirring. Mix well. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 10 minutes cooking.
Serve with tomato sauce or au gratin.

MACARONI AND HAM PANCAKES - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 14 mins

Ingredients: 200 g macaroni, 50 g butter, 1 slice ham, 20 g grated gruyère cheese, salt, 500 ml water.

Cut the ham into small pieces. Place the butter, macaroni, ham, gruyère, water and salt in the bowl. Mix. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 14 minutes cooking. Wait for 5 mins and then turn the pancake onto a round bowl before serving.

SPAGHETTI MILANESE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 10 mins

Ingredients: 250 g spaghetti, 2 spoonfuls oil, salt, 50 g butter, 2 litres water.

Place the water, salt and oil in the bowl. Switch on and bring to the boil. Add the spaghetti, stir and allow to cook for 10 minutes uncovered. Turn off. Drain the water. Add the butter and serve with tomato sauce or parmesan cheese.
The "keep warm" function is not recommended with this recipe.

PARISIAN POTATOES - Rice cooking *(for 2)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 300 g frozen potato cubes, 5 spoonfuls oil, 20 g butter, salt.

Place the oil and the butter in the bowl. Add the potatoes. Season with salt. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.

SCALLOPS EN PAPILLOTE - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 12 mins

Ingredients: 8 scallops, 2 shallots, 30 g butter , salt, pepper, 2 squares of tinfoil, 150 ml water.

Wash the scallops. Chop the shallots. Place 4 scallops on each square of tinfoil with a pinch of chopped shallots and a knob of butter. Season. Close the papillotes.
Place the water and steam basket in the bowl. Place the papillotes in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 12 minutes cooking. Serve in the tinfoil.

TROUT FILLET EN PAPILLOTE - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 4 fillets of sea trout (approx. 150 g each), 50 g carrots, 50 g celery, 1 shallot, 30 g butter, salt, pepper, 2 squares of tinfoil, 200 ml water.

Thinly chop the carrot and the celery. Chop the shallot. Place 1 trout fillet on each square of tinfoil with the carrot and celery and a pinch of chopped shallots and a knob of butter. Season. Close the papillotes.
Place the water and steam basket in the bowl. Place the papillotes in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Serve in the tinfoil.

MIXED FISH - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 100 g fillet of sea bream, 100 g fillet of mullet, 100 g fillet of salmon, 100 g fillet of cod, 50 g butter, salt, pepper, 100 ml water, 100 g butter, juice of 1 lemon.

Place the water and steam basket in the bowl. Place the fish fillets in the steam basket. Season. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Serve with melted butter and lemon.

STEAMED FRENCH BEANS - Steam cooking (for 4)

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 30 mins

Ingredients: 600 g French beans, 300 ml water.

Peel and wash the beans. Put the water and steam basket into the appliance. Place the beans in the steam basket. Close the lid. Plug in. The appliance will automatically switch over to keep warm after 30 minutes cooking.

STEAMED ASPARAGUS - Steam cooking (for 4)

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 800 g asparagus, 250 ml water.

Peel the asparagus and wash well. Put the water and steam basket in the bowl. Place the asparagus crosswise in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.

English

STEAMED BROCCOLI - Steam cooking (for 4)

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 500 g broccoli, 250 ml water.

Put the water and steam basket in the bowl. Place the broccoli in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.

STEAMED CHICORY - Steam cooking (for 2)

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 45 mins

Ingredients: 500 g chicory, 500 ml water, juice of 1/2 lemon.

Put the water and steam basket in the bowl. Place the chicory in the steam bowl. Sprinkle with lemon juice. Close the lid and switch on the appliance. The appliance will automatically switch over to keep warm after 45 minutes cooking.

STEAMED SPINACH - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 400 g spinach, 2 tablespoons water.

R*emove the stalks and wash the spinach well. Put the water and steam basket in the bowl. Place the spinach in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.*

STEAMED POTATOES - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 600 g potatoes, 250 ml water, salt.

P*ut the water and steam basket in the bowl. Place the potatoes in the steam basket (cut the potatoes in quarters if they are too big). Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.*

STEAMED COURGETTES - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 800 g courgettes, 2.5 dl water.

P*eel and cut the courgettes into slices 5 mm thick. Put the water and steam basket into the appliance. Place the courgettes in the steam basket. Close the lid. Plug in. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.*

YANKEE POT ROAST - Slow cooking *(for 6 to 8)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 8 hours

Ingredients: 4 lbs. rump or chuck roast (stewing meat), 2 tsp. salt, ½ tsp. ground black pepper, 4 medium size potatoes, peeled and quartered (not baking potatoes), 4 carrots, peeled and cut into one inch pieces, 2 cups onions, sliced, 1 clove garlic, minced ½ cup of water or beef broth, 1 Tbs. corn starch, 1 bay leaf.

P*our the liquid in the pot and whisk in the corn starch. Sprinkle the roast with the salt and pepper and place in the slow cooker then cover with the vegetables. Close the lid and slow cook for eight hours. Optional: 1 tsp. thyme and to add a little color to the vegetables add 1 rib of celery, diced. Serving Suggestion: Slice the roast in ½ inch thick slices and decorate with the vegetables, sauce and top with parsley. Serves six to eight people.*

CHICKEN WITH SPANISH RICE - Slow cooking (for 6 to 8)

Preparation: 10 mins **Cooking time:** 4 hours

Ingredients: 1 chicken cut up in pieces, 1 small can (10oz.) whole tomatoes, 2 cups frozen peas, 1 can (14oz.) chicken broth, 1 fresh red bell pepper, seeded and cut in strips, 1 cup onion, diced, 8 oz. long grain rice, 1 or 2 cloves garlic, minced, 2 tsp. salt, 1 tsp. each of cumin, paprika, curcuma (or 3 tsp. Mexican seasoning mix).

Combine all the ingredients in the slow cooker, except the rice. Pour the rice on top of the rest of the ingredients. Close the lid and slow cook for 4 hours. Optional: A whole (spicy!) sausage adds a nice touch. Slice the sausage after cooking. Serving Suggestion: Place the rice and chicken in the center of a serving dish and decorate with the strips of red pepper, sausage slices and fresh chopped cilantro leaves. Serves six to eight people.

RANCH HAND'S BBQ BEEF - Slow cooking (for 6 to 8)

Preparation: 10 mins **Cooking time:** 8 hours

Ingredients: 1 brisket (4 pounds) of beef, 2 bottles (14oz. each) barbecue sauce, 2 tsp. paprika or chili seasoning, 2 cloves garlic, minced, 2 tsp. lemon juice, 2 Tbs. Worcestershire sauce, 1 cup onion, chopped.

Combine all the ingredients, except the meat, in the slow cooker. Add the meat and coat well on all sides with the sauce. Close the lid and slow cook for 8 hours. Optional: If you like the taste of BBQ pork, try this recipe with a 4 lb. pork shoulder. Serving Suggestion: Slice the roast very thin or shred it and put on rolls with lots of sauce. Goes great with coleslaw. Serves eight to ten people.

CALCUTTA CURRY CHICKEN - Slow cooking (for 6)

Preparation: 10 mins **Cooking time:** 4 hours

Ingredients: 2 pounds of skinless, boneless chicken, (thighs and/or breasts), 2 cups frozen vegetables for stew, 1 can (10.5 oz.) cream of mushroom soup, undiluted, 2 apples, peeled, cored and cut into eight pieces, 1 tsp. salt, 1/2 tsp. black ground pepper, 3 Tbs. curry powder.

Place all the ingredients in the slow cooker and stir. Close the lid and slow cook for 4 hours. Optional: To add a little zing, try 1/2 tsp. of powdered ginger. Serving Suggestion: Serve with Basmati rice. Serves six people.

THICK AND RICH TOMATO SAUCE - Slow cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 5 hours

Ingredients: 2 cans (28 oz. each) crushed tomatoes, 1 can (28 oz.) tomato puree, 2 cans (6 oz. each) tomato paste, 1 cup onion, chopped, 2 cloves garlic, minced, 1 bay leaf, 1 tsp. dried oregano or 1 Tbs. Italian seasoning, 1 Tbs. dried basil, 2 tsp. salt, ½ tsp. pepper, 1 Tbs. sugar.

Place all the ingredients in the slow cooker and stir. Close the lid and slow cook for 5 hours. Optional: If fresh basil is available, take ten to twelve leaves, wash and dry them, chop fine and add to the sauce just before serving. Serving Suggestion: Use a good quality Durham wheat pasta and cook it "al dente". Sprinkle with grated Parmesan cheese to taste. Makes about 4 quarts. This sauce can be easily frozen for later use.

BRUSSELS BEEF AND BEER STEW - Slow cooking *(for 10 to 12)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 8 hours

Ingredients: 6 lbs. boneless stewing beef, cut in cubes, 1 bottle (12 oz.) dark beer, 1 Tbs. corn starch, 2 Tbs. soy sauce or 2 tsp. salt, ½ tsp. black ground pepper, 1 clove garlic, chopped, 1 cup onion, chopped, ½ cup dark brown sugar, firmly packed.

Pour the beer into the slow cooker and whisk in the corn starch. Then add the rest of the ingredients and stir. Close the lid and slow cook for 8 hours. Optional: Add six ounces of small cocktail onions before serving. Serving Suggestion: Place the stew in a large platter and decorate with parsley potatoes. Serves ten to twelve people.

CASABLANCA LAMB AND APRICOT STEW - Slow cooking *(for 6)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 4 hours

Ingredients: 2 lbs. lamb stew meat (shoulder) cut in cubes, 1 cup onion, chopped, 3 Tbs. honey, 1 Tbs. lemon juice, 1 cinnamon stick, 1 tsp. curcuma or tumeric, 2 cloves garlic, minced, 1 tsp. salt, 3 oz. dried apricots, halved, 1 oz. raw chopped almonds.

Place all the ingredients in the slow cooker and stir. Close the lid and slow cook for 4 hours. Optional: The smallest pinch of saffron. Serving Suggestion: Serve with round grain Arborio rice. Serves about six people.

English

LEMON CREAM - Steam cooking (for 4)

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 6 eggs, 250 g sugar, juice of 2 lemons, peel of 1 lemon, 200 ml water, 150 ml water for cooking.

Heat the water, sugar, lemon juice and lemon peel. Pour over the beaten eggs. Mix well and sieve. Pour the cream into 4 dishes. Cover with paper film. Place the 150 ml water in the bowl with the steam basket. Place the dishes in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Chill before serving.

CARAMEL CREAM - Steam cooking (for 4)

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 400 ml milk, 3 eggs, 200 g sugar, vanilla, 150 ml water.

Burn 100 g sugar with 2 tablespoons of water and pour into 4 dishes. Beat the eggs with 100 g sugar, milk and vanilla. Pour into the dishes. Cover with paper film. Place the water in the bowl with the steam basket. Place the dishes in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Take out the dishes and allow to cool. Unmould before serving.

VANILLA OATFLAKES - Steam cooking (for 4)

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 250 ml milk, 80 g oat flakes, 20 g butter, 50 g sugar, vanilla, 150 ml water.

Mix the hot milk with the sugar and oat flakes. Leave for 5 minutes. Fill 4 buttered dishes. Cover with paper film. Place the water in the bowl with the steam basket. Place the dishes in the steam basket. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Unmould and serve. This recope can be served with custard or liquid caramel.

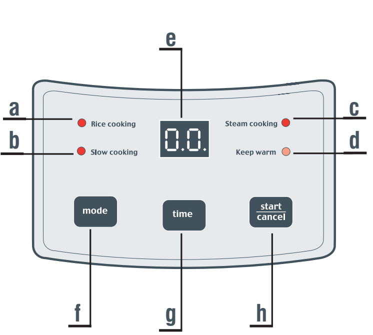
PEARS WITH CHOCOLATE SAUCE - Steam cooking *(for 3)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 3 large ripe pears, 1 pinch of cinnamon, 200 ml water, 100 g cooking chocolate, 50 ml water, 50 ml cream.

Peel the pears, cut in half and core. Place the water in the bowl with the steam basket. Place the pears in the steam basket and sprinkle with cinnamon. Close the lid and switch on. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.
Slowly melt the chocolate with the water and the cream. Mix.
Serve the pears coated with chocolate sauce.

Caractéristiques de l'appareil



1 Bouton d'ouverture du couvercle
2 Sortie vapeur
3 Poignée du couvercle
4 Couvercle
5 Pare-vapeur amovible
6 Axe de fixation du pare-vapeur
7 Bol vapeur
8 Graduation pour l'eau et le riz
9 Cuve anti-adhésive amovible
10 Plaque chauffante
11 Capteur
12 Collecteur à condensation
13 Boîtier de commande
 a Voyant de sélection pour la cuisson du riz (rouge)
 b Voyant de sélection mijotage (rouge)
 c Voyant de sélection cuisson vapeur (rouge)
 d Voyant de maintien au chaud (orange)
 e Affichage du temps de cuisson / ou du départ différé, en mode Rice cooker.
 f Bouton de sélection du mode de cuisson
 g Bouton de sélection du temps de cuisson
 h Bouton marche/arrêt
14 Cordon d'alimentation
15 Logement du cordon d'alimentation
16 Cuillère
17 Support cuillère
18 Verre doseur (ou cup)

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1 Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2 Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3 Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil, ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5 Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer, d'enlever les accessoires, ou de le nettoyer.
6 N'utilisez aucun appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service. Voir la liste ci-jointe des centres de service.
7 L'usage de certains accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table. Ceci pourrait engendrer de graves accidents. Ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10 Ne placez jamais l'appareil sur/ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11 Ne déplacez jamais un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12 Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, débranchez.
13 N'utilisez cet appareil que pour un usage exclusivement ménager.
14 **GARDEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CÂBLE D'ALIMENTATION

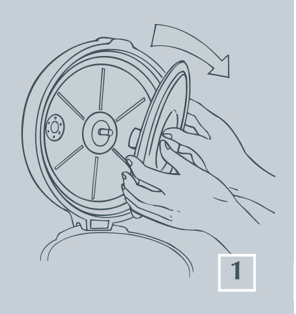
Le produit est fourni avec un câble d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci s'emmêle et que l'on puisse trébucher dessus.
Un câble d'alimentation plus long ou une rallonge peuvent être utilisés à condition de s'en servir avec précaution.
Si vous utilisez une rallonge ou un câble d'alimentation plus long, veillez à ce que :

1) Le calibre spécifié sur le câble soit au moins aussi élevé que celui indiqué sur l'appareil.
2) Le câble d'alimentation soit disposé bien à l'arrière du plan de travail, hors de portée des enfants et de manière à ce que l'on ne puisse pas trébucher dessus.

Si votre appareil doit être relié à une prise mise à la terre, la rallonge doit aussi être équipée d'une mise à la terre.

Si votre appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques, et cette prise ne peut se brancher que dans un sens. Si la prise ne rentre pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez d'aucune façon la prise.

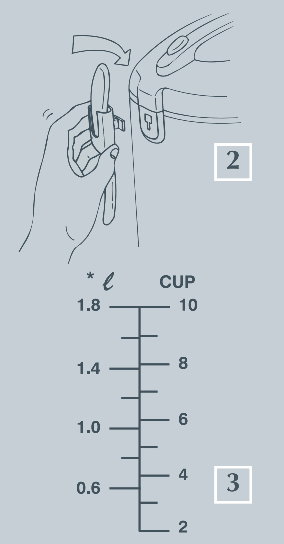
Avant la première utilisation



Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Déballer l'appareil

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur la poignée.
- Sortir tous les documents imprimés et les accessoires de la cuve.
- Retirer la cuve amovible.
- Nettoyer les parties métalliques du couvercle et la cuve avec une éponge et de l'eau savonneuse. Fixer le pare-vapeur sur son axe de fixation - **Fig. 1**. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.
- Sécher avec soin.



Mettre en place le support à cuillère - Fig. 2

- Insérer le crochet en plastique du support dans le trou se trouvant sous le verrou du couvercle et le faire glisser vers le bas.

Mesurer les ingrédients - Capacité maximale de la cuve

Riz blanc	Verres doseurs	Niveau d'eau repère " CUP "	Nb. de personnes
300 g	2	2	2 à 4
600 g	4	4	4 à 8
900 g	6	6	6 à 12
1200 g	8	8	8 à 16
1500 g	10	10	10 à 20

1) Pour la cuisson du riz.

- 1 verre doseur à ras bord correspond à 150 g de riz.
- Verser le riz dans la cuve.
- Compléter avec de l'eau jusqu'au repère «CUP» correspondant inscrit dans la cuve . (Voir tableau ci-contre).
- Note* : la graduation en litres vous indique la quantité d'eau à ajouter après avoir versé les ingrédients dans la cuve.- **Fig. 3**
- La quantité maximale eau + riz ne doit pas excéder le repère 10. (exprimé en «CUP» dans la cuve).
- Conseil : pour 1 à 2 personnes, verser un verre doseur de riz puis ajouter 1 verre doseur et demi d'eau.

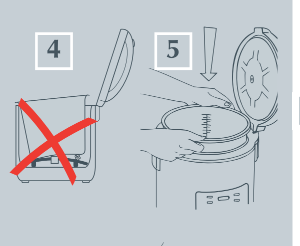
2) Pour la fonction mijotage.

- La quantité d'ingrédients (voir recettes) ne doit pas excéder le repère 10 de la cuve (repère CUP).

3) Pour la fonction vapeur.

- La quantité maximale d'eau dans la cuve ne doit pas excéder le repère 6 (soit 2 l d'eau) exprimé en «CUP» dans la cuve. Le dépassement de ce niveau peut entrainer un débordement du contenu.

Préparation avant la cuisson



Pour la cuisson du riz ou le mijotage :

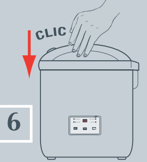
- Verser la quantité d'eau et les ingrédients dans la cuve suivant la recette choisie.

Pour la cuisson vapeur.

- Verser de l'eau dans la cuve jusqu'au repère CUP 6,5 sans le dépasser.
- Poser le bol vapeur dans la cuve.
- Ajouter les ingrédients.

Pour toutes les utilisations :

- Essuyer soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le fond). Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve sous la cuve ou sur la plaque chauffante **- Fig. 4**
- Placer la cuve à l'intérieur de l'appareil en vous assurant qu'elle est bien en place **- Fig. 5**
- Faire tourner légèrement la cuve dans les deux sens, de manière à assurer un bon contact entre le fond de la cuve et la plaque chauffante.
- S'assurer que le pare-vapeur est bien en place.
- Fermer et verrouiller le couvercle **- Fig. 6**
- Vérifier que le collecteur à condensation est bien en place.
- Brancher l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche tant que les étapes précédentes n'ont pas été achevées.





7

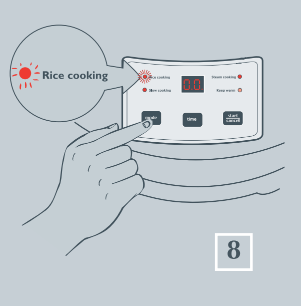
CUISSON

Cet appareil propose trois modes de cuisson : cuisson du riz, mijotage et cuisson vapeur.

Ne jamais poser la main sur la sortie vapeur durant la cuisson en raison des risques de brûlures. - Fig. 7

Si la cuve n'est pas en place dans l'appareil, la cuisson ne pourra pas commencer.

En cas d'erreur, si vous voulez modifier le temps de cuisson sélectionné, appuyez sur cancel. Sélectionnez de nouveau le mode de cuisson choisi puis le temps de cuisson. Appuyer sur start pour commencer la cuisson.



8

Cuisson rapide du riz :

- Sélection du mode cuisson du riz : Verser les quantités de riz et d'eau nécessaires dans la cuve.
  Fermer le couvercle.
  Vérifier que l'appareil est branché.
  Donner une impulsion sur la touche mode. Le voyant rouge « Rice cooking » clignotera.
- Appuyer sur start pour démarrer la cuisson sans sélectionner de temps de cuisson au préalable.
  Le voyant rouge correspondant cessera de clignoter et demeurera allumé. - **Fig. 8**

Le rice cooker détermine lui-même le temps exact de cuisson en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients versés dans la cuve (voir le tableau de correspondance).
Une fois le volume d'eau absorbé par le riz, l'appareil stoppe la cuisson automatiquement et passe en maintien au chaud (le voyant orange « Keep warm » s'allume).

Cuisson du riz avec départ différé :

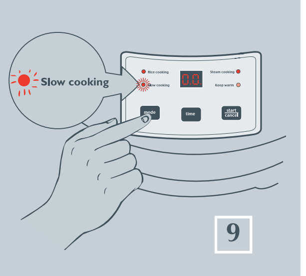
- Vous avez la possibilité de retarder le démarrage de la cuisson du riz.

C'est le seul mode de cuisson pour lequel la programmation du départ différé est possible.

- Appuyer sur la touche time pour programmer le temps qui s'écoulera avant que la cuisson ne se termine. Par exemple, si vous réglez le minuteur sur 3 h, cela veut dire que la cuisson sera prête dans 3 heures. Vous pouvez différer la cuisson pour un maximum de 9 h.
- Appuyer une seule fois sur start.

Quelques conseils pour de meilleur résultats lors de la cuisson du riz :

- Mesurer le riz et le laver à l'eau courante dans un récipient à part. Mettre ensuite le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve afin de permettre une cuisson homogène.
- En fin de cuisson, quand la fonction « Keep warm » est sélectionnée, remuer le riz et le laisser dans le cuiseur encore quelques minutes pour obtenir une cuisson parfaite.



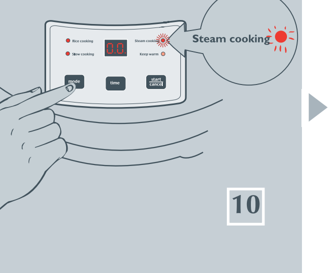
9

Mijotage :

- Sélection du mode mijotage : Une fois les ingrédients disposés dans la cuve et l'appareil branché, donner une impulsion à la touche mode. Le premier voyant rouge « Rice cooking » clignotera. Appuyer de nouveau sur la touche mode pour faire défiler les voyants correspondants aux différents modes de cuisson . Arrêter d'appuyer dès que le voyant « Slow cooking » s'allume. - **Fig. 9**
- Sélection du temps de cuisson : Pour permettre le démarrage de la cuisson, il vous faut sélectionner une durée de cuisson.

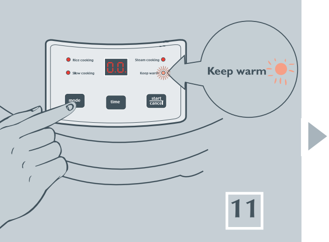
L'appareil permet une programmation de 60 minutes minimum et de 9 h maximum pour ce mode de cuisson. Choisir le temps nécessaire en fonction de la recette choisie. Donner des impulsions à la touche time pour augmenter le temps de cuisson. Vous pouvez aussi appuyer en continu pour aller plus vite. Le temps de cuisson augmentera par intervalles d'une heure à partir de 60 minutes et jusqu'à un maximum de 9 h.

- Appuyer une seule fois sur start pour démarrer la cuisson.



10

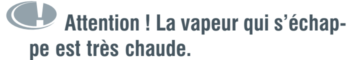
Cuisson vapeur :
- Sélection du mode vapeur : Donner une impulsion à la touche mode . Le premier voyant rouge « Rice cooking » clignotera. Appuyer de nouveau sur la touche mode pour faire défiler les voyants correspondants aux différents modes de cuisson . Arrêter d'appuyer dès que le voyant « Steam cooking » s'allume. - **Fig. 10**
- Sélection du temps de cuisson : Pour démarrer la cuisson, il faut sélectionner une durée de cuisson. L'appareil permet une programmation de 1 minute minimum et de 60 minutes maximum pour ce mode de cuisson. Choisir le temps nécessaire en fonction de la recette choisie. Donner des impulsions à la touche time pour augmenter le temps de cuisson. Vous pouvez aussi appuyer en continu pour aller plus vite.
- Appuyer une seule fois sur start pour démarrer la cuisson.



11

Fonction maintien au chaud automatique
- En fin de cuisson, quel que soit le mode de cuisson choisi, le cuiseur passe automatiquement en fonction maintien au chaud. Le voyant orange « Keep warm » s'allume.
- L'aliment est ainsi toujours chaud, prêt à être consommé. Pour stopper la fonction, appuyer sur cancel.
- Vous pouvez aussi déclencher manuellement la fonction maintien au chaud. Il vous suffit d'appuyer sur la touche mode pour faire défiler les voyants jusqu'à ce que le voyant orange soit sélectionné. Appuyer directement sur start pour mettre en route le maintien au chaud. - **Fig. 11**
- Vous ne pouvez pas programmer de temps pour cette fonction. Pour l'arrêter, appuyer sur cancel .

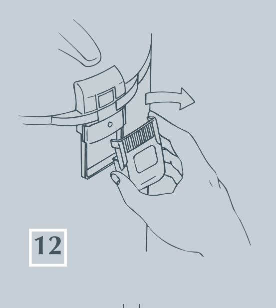
Fin de cuisson
- Ouvrir le couvercle.

Attention ! La vapeur qui s'échappe est très chaude.
- Servir à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et refermer le couvercle.
- Les aliments qui restent dans la cuve se gardent bien au chaud pour un éventuel deuxième service. Vous pouvez aussi relancer manuellement la fonction maintien au chaud (voir paragraphe précédent).
- Appuyer sur cancel.
- Débrancher le cordon d'alimentation.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



12

Le collecteur à condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation - Fig. 12 et 13.

- Pour retirer le récupérateur, appuyer de chaque côté et tirer.
- Pour remettre en place le collecteur, le placer face à la rainure et pousser fermement.



13

Nettoyer la cuve, le pare-vapeur amovible et le bol vapeur.

- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillées.
- Si des aliments ont collé au fond, laisser tremper la cuve quelques temps avant de la laver.
- Sécher la cuve avec soins.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.

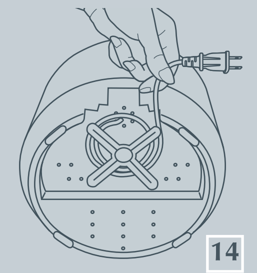
Vous pouvez également nettoyer la cuve, le pare-vapeur amovible et le bol vapeur au lave-vaisselle.
Pour la cuve suivre les recommandations suivantes :

- Lors de la mise en place de la cuve, attention à ne pas en égratigner l'intérieur sur les grilles du lave-vaisselle.
- Après plusieurs passages au lave-vaisselle, pour rajeunir le revêtement anti-adhésif nous vous recommandons de passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface intérieure de la cuve.
- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement, ne pas couper directement dans celui-ci.
- Bien remettre la cuve en place dans le cuiseur.

Remarques importantes :
Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients. Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif de cet ustensile est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Précautions d'utilisation de la cuve.

- Utiliser une cuillère en plastique ou en bois, et non en métal, pour ne pas endommager le revêtement de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne pas verser de vinaigre à l'intérieur de la cuve.
- La surface de la cuve peut changer de couleur après une ou plusieurs utilisations. Ce changement, dû à l'action de l'eau et de la vapeur, ne nuit en rien à l'utilisation de l'appareil et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.



14

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil.

- Nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'intérieur du couvercle ainsi que le cordon avec un linge humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop puissants ou abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau.
- Avant de ranger l'appareil, mettre les accessoires dans la cuve.
- Enrouler le cordon **- Fig. 14**

Table des correspondances pour le verre doseur (cup)

Graduations du verre doseur	Liquide	Riz
160	160 ml	150 g
120	120 ml	110 g
80	80 ml	75 g
40	40 ml	40 g

Comment préparer plusieurs aliments en même temps

Vous pouvez utiliser la vapeur dégagée par la cuisson du riz pour cuire, en même temps, un autre aliment dans le bol vapeur. Par exemple, vous pouvez cuire du riz en bas et du poisson en haut, dans le bol vapeur. Pour les quantités d'eau à mettre dans le bol principal, suivez les indications données dans les recettes de riz sauf pour la cuisson des choux de Bruxelles, des pommes de terre et du brocoli. Dans ce cas, il est nécessaire de rajouter 50 ml d'eau.

Quelques suggestions de combinaison de plats :

- *riz à la grecque avec saucisses au cumin,*
- *riz à la turque avec pétoncles en papillote,*
- *riz pilaf avec aiglefin et épinards,*
- *risotto milanais avec escalope de volaille,*
- *riz safrané aux fruits de mer ou avec un panaché de poisson,*
- *riz nature avec brocolis croquants,*
- *riz pilaf avec des pommes ou des poires aux épices miellés.*

Exemples

Riz à la grecque avec saucisses au cumin

Préparer le riz à la grecque dans la cuve (voir la recette dans le livret), disposer 8 chipolatas dans le bol vapeur. Les piquer à l'aide d'une fourchette.

Parsemer de cumin. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil. Il passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

Riz pilaf aux pommes ou aux poires aux épices miellés

Préparer le riz pilaf dans la cuve (voir la recette dans le livret). Disposer 3 pommes ou poires pelées dans le bol vapeur. Les badigeonner d'épices miellés (mélanger une cuillère à soupe de miel avec une cuillère à café de cannelle, 3 grains de poivre et un clou de girofle écrasé). Fermer le couvercle. Brancher l'appareil. Il passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

Cuisson de différents types de riz

Type de riz	Verres doseurs de riz	Poids de riz	Volume d'eau	Niveau dans la cuve
Riz blanc (surinam, basmati, thaï…)	4	600 g	800 ml	4
Riz blanc rond (donne souvent un riz gluant)	4	600 g	800 ml	4
Riz complet	4	600 g	900 ml	4,5
Riz sauvage	4	400 g	600 ml	3,5
Risotto pré-cuit	4	600 g	800 ml	4

Laver le riz avant la cuisson, sauf pour le risotto pré-cuit.

Veuillez noter : les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et varieront selon les quantités et le goût personnel.

RIZ NATURE - Rice cooking

Pour 4 pers.

Préparation : 5 min — ***Cuisson :*** 13 min

Ingrédients : 2 mesures de riz long ou 300 g, 2 mesures ou 400 ml d'eau, sel.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le riz et l'eau dans la cuve. Salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en position maintien au chaud après 13 min de cuisson.

RIZ PILAF - Rice cooking

Pour 4 pers.

Préparation : 10 min — ***Cuisson :*** 13 min

Ingrédients : 2 mesures de riz (basmati ou thaï) ou 300 g, 2 mesures ou 400 ml de bouillon de volaille, 1 oignon haché, 50 g de beurre, sel.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le beurre, l'oignon haché, le riz et le bouillon de volaille dans la cuve. Salez. Remuez bien. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 13 min de cuisson.

RIZOTTO MILANAISE - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 20 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 mesures de riz à grain long ou 300 g, 50 ml d'huile d'olive, 1 oignon haché, 100 g de jambon, 100 g de champignons, 2 mesures ou 400 ml de bouillon de volaille, sel, poivre, 250 ml de sauce tomate, parmesan.

Rincez le riz à l'eau courante. Coupez le jambon et les champignons en bâtonnets. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, les champignons, le jambon et le riz dans la cuve. Remuez bien. Versez le bouillon de volaille. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson. Servez avec la sauce tomate et le parmesan.

RIZ À LA TURQUE - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 13 min

Ingrédients : 2 mesures de riz à grain long ou 300 g, 50 ml d'huile d'olive, 1 oignon haché, 2 mesures ou 400 ml de bouillon de volaille, 150 ml de purée de tomate, safran, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché et le riz dans la cuve et remuez bien. Versez le bouillon de volaille, ajoutez une pincée de safran. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 13 min de cuisson. Ajoutez la purée de tomate en mélangeant délicatement avant de servir.

RIZ PORTUGAIS - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 mesures de riz à grain long ou 300 g, 50 ml d'huile d'olive, 1 oignon haché, 2 tomates, 2 poivrons rouges, 2 mesures ou 400 ml de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Pelez, épépinez les tomates, coupez-les en cubes. Détaillez les poivrons en petits dés. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché et le riz dans la cuve. Remuez bien. Ajoutez les tomates et les poivrons. Assaisonnez. Versez le bouillon de volaille. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

RIZ À LA GRECQUE - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 mesures ou 300 g de riz à grain long, 50 ml d'huile d'olive, 1 oignon haché, 50 g de chair à saucisse, 100 g de petits pois surgelés, 50 g de poivrons rouge, 2 mesures ou 400 ml de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Coupez le poivron en petits dés. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, le riz et la chair à saucisse dans la cuve. Remuez bien. Versez le bouillon de volaille. Incorporez les petits pois et les dés de poivrons. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

RIZ CANTONNAIS - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 30 min ***Cuisson :*** 13 min

Ingrédients : 2 mesures ou 300 g de riz à grain long, 2 mesures ou 400 ml d'eau, 50 ml d'huile d'olive, 1 oignon, 30 g de champignons shiitake séchés, 100 g de crevettes décortiquées, 2 œufs, 3 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de nuoc-man, sel, poivre.

Faites tremper les champignons 30 min dans l'eau froide. Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le riz et l'eau dans la cuve, salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera en maintien au chaud après 16 min de cuisson. Dans une poêle, faites rissoler dans l'huile d'olive les champignons coupés en fines lamelles et l'oignon émincé. Faites une omelette très cuite avec les oeufs. La couper en gros dés. Mélangez les champignons, les oignons, l'omelette et les crevettes au riz. Assaisonnez avec le poivre, la sauce soja et le nuoc-man. Tenir au chaud avant de servir.

PILAF DE RIZ A L'AIGLEFIN - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 13 min

Ingrédients : 2 mesures ou 300 g de riz à grain long, 150 g d'aiglefin, 100 g d'oignons hachés, 120 g de beurre, 1 bouquet garni, 2 mesures ou 400 ml d'eau, sel, poivre, 200 ml de crème à 10% ou 15%, le jus d'un citron.

Coupez l'aiglefin en gros cubes. Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le beurre fondu, l'oignon haché, les cubes d'aiglefin et le riz dans la cuve. Remuez bien. Versez l'eau. Ajoutez le bouquet garni. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 13 min de cuisson. Retirez le bouquet garni et servez le riz avec la crème chaude mélangée au jus de citron.

POLENTA - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 8 min

Ingrédients : 200 g de semoule de maïs, 850 ml d'eau, 50 g de beurre, 50 g de parmesan, sel.

Mettez dans la cuve l'eau bouillante, le sel et le beurre. Versez la semoule de maïs en remuant et bien mélanger. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 8 min de cuisson. Ouvrez le couvercle après 10 min de maintien au chaud et incorporez le parmesan. Versez dans un récipient creux pour mettre en forme. Démoulez et servez. Vous pouvez laisser refroidir et la découper en morceaux. Faites-les dorer dans le beurre ou saupoudrez-les de gruyère râpé et gratinez-les.

GNOCCHI À LA ROMAINE - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 10 min

Ingrédients : 750 ml bouillon de bœuf, 150 g de semoule, 100 g de beurre fondu, sel, poivre, muscade.

Mettez dans la cuve le bouillon chaud, le beurre, le sel, le poivre et la muscade. Versez en pluie la semoule tout en remuant. Mélangez bien. Fermer le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 10 min de cuisson.
Servez ce plat avec une sauce tomate ou gratiné au four.

GALETTE DE MACARONI AU JAMBON - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 14 min

Ingrédients : 200 g de macaronis, 50 g de beurre, 1 tranche de jambon, 20 g de gruyère râpé, sel, 500 ml d'eau.

Coupez le jambon en lanières. Mettez le beurre, les macaronis, le jambon, le gruyère, l'eau et le sel dans la cuve. Mélangez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 14 min de cuisson. Attendez 5 min puis retournez la galette sur un plat rond avant de servir.

SPAGHETTI À LA MILANAISE - Rice cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 10 min

Ingrédients : 250 g de spaghettis, 2 cuillères à café d'huile, sel, 50 g de beurre, 2 litres d'eau.

Mettez l'eau, le sel et l'huile dans la cuve. Branchez. Portez à ébullition. Ajoutez les spaghettis et remuez. Laissez cuire 10 min à découvert. Arrêtez l'appareil. Egouttez. Beurrez. Servez avec une sauce tomate et du parmesan râpé.
La fonction maintien au chaud n'est pas conseillée pour cette recette.

POMMES DE TERRE PARISIENNES - Rice cooking *Pour 2 pers.*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 300 g de pommes de terre en dés surgelées, 5 cuillères à café d'huile, 20 g de beurre, sel.

Mettez l'huile et le beurre dans la cuve. Ajoutez les pommes de terre. Salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

PÉTONCLES EN PAPILLOTES - Steam cooking *Pour 2 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 12 min

Ingrédients : 8 pétoncles, 2 échalotes, 30 g de beurre, sel, poivre, 2 carrés de papier aluminium, 150 ml d'eau.

Nettoyez les pétoncles. Hachez les échalotes. Placez sur chaque papier aluminium, 4 pétoncles, une pincée d'échalotes hachées et 1 noisette de beurre. Assaisonnez. Fermez les papillotes.
Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les papillotes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 12 min de cuisson. Servez dans la papillote.

FILET DE TRUITE EN PAPILLOTES - Steam cooking *Pour 2 pers.*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 filets de truite de mer de 150 g chacun, 50 g de carottes, 50 g de céleri, 1 échalote, 30 g de beurre, sel, poivre, 2 carrés de papier aluminium, 200 ml d'eau.

Hachez finement les carottes et le céleri. Émincez l'échalote. Placez sur chaque papier d'aluminium 1 filet de truite, des tranches de carottes et de céleri, une pincée d'échalote et 1 noisette de beurre. Assaisonnez, puis fermez les papillotes. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les papillotes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson. Servez dans la papillote.

PANACHÉ DE POISSONS - Steam cooking *Pour 2 pers.*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 100 g de filet de dorade, 100 g de filet de rouget, 100 g de filet de saumon, 100 g de filet de morue, sel, poivre, 100 ml d'eau, 100 g de beurre, le jus d'un citron.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les filets de poissons dans le bol vapeur. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.
Servez avec du beurre fondu et du citron.

HARICOTS VERTS VAPEUR - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 30 min

Ingrédients : 600 g de haricots verts, 300 ml d'eau.

Effilez et lavez les haricots verts. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les haricots verts dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 30 min de cuisson.

ASPERGES VAPEUR - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 800 g asperges, 250 ml d'eau.

Pelez et lavez les asperges. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez en les croisant les asperges dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 min de cuisson.

BROCOLIS VAPEUR - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 500 g de brocolis, 250 ml d'eau.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les brocolis dans le bol vapeur. Fermez le couvercle.Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 min de cuisson.

ENDIVES CUITES À LA VAPEUR - Steam cooking *Pour 2 pers.*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 45 min

Ingrédients : 500 g d'endives, 500 ml d'eau, le jus d'un demi citron.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les endives dans le bol vapeur. Arrosez de jus de citron. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 45 min de cuisson.

EPINARDS VAPEUR - Steam cooking *Pour 2 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 400 g d'épinards frais, 2 cuillères à soupe d'eau.

Equeutez et lavez bien les épinards. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les épinards dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

POMMES DE TERRE VAPEUR - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 600 g de pommes de terre, 250 ml d'eau.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les pommes de terre (les couper en quartiers si elles sont trop grosses) dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 min de cuisson.

COURGETTES VAPEUR - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 800 g de courgettes, 250 ml d'eau.

Pelez les courgettes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les courgettes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 min de cuisson.

Français

RAGOÛT IRLANDAIS - Slow cooking *Pour 6 à 8 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 8 heures

Ingrédients : 2 kg de croupe de bœuf ou de côti de palette, 2 cuillères à café de sel, 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu, 4 pommes de terre moyennes, épluchées et coupées en 4, 4 carottes, pelées et coupées en tranches de 2 cm d'épaisseur, 2 tasses d'oignons hachés, 1 gousse d'ail émincée, 1/2 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf, 1 cuillère à soupe de fécule de maïs, 1 feuille de laurier.

Versez le liquide dans la cuve et ajoutez la fécule de maïs en fouettant. Saupoudrez la viande de sel et de poivre, disposez la dans la cuve puis recouvrez avec les légumes. Fermez le couvercle et laissez mijoter pendant 8 heures.
Variante : Ajouter 1 cuillère à café de thym. Pour donner un peu de couleur à la recette, ajoutez 1 branche de céleri émincée.
Suggestion de présentation : Découpez le rôti en tranches de 2 cm d'épaisseur et décorez avec les légumes. Versez la sauce sur la viande, et garnissez de persil.

PAÊLLA AU POULET - Slow cooking *Pour 6 à 8 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 4 heures

Ingrédients : 1 poulet coupé en morceaux, 1 petite boite de tomates (10 oz), 2 tasses de petits pois surgelés, 1 boite (14 oz) de bouillon de poulet, 1 poivron rouge frais, égrainé et coupé en lamelles, 1 oignon émincé, 1 tasse de riz à grain long, 1 ou 2 gousses d'ail émincées, 2 cuillères à café de sel, 1 cuillère à café chacun de cumin, de paprika et de curcuma (ou 3 cuillères à café de mélange mexicain).

Mélangez tous les ingrédients dans le cuiseur, excepté le riz. Versez le riz sur le dessus. Fermez le couvercle et laissez mijoter pendant 4 heures.
Variante : Un chorizo entier rehaussera le goût. Coupez-le en tranches après la cuisson.
Suggestion de présentation : Disposez le riz et le poulet au centre du plat de service et décorez avec les bandelettes de poivron rouge, les morceaux de saucisse et des feuilles de coriandre fraîches.

BŒUF SAUCE BARBECUE - Slow cooking *Pour 6 à 8 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 8 heures

Ingrédients : 1 pointe de poitrine de bœuf (2 kg), 2 bouteilles (14 oz chacune) de sauce barbecue, 2 cuillères à café de paprika ou de chili, 2 gousses d'ail émincées, 2 cuillères à café de jus de citron, 2 cuillères à café de sauce Worcestershire, 1 tasse d'oignons émincés.

Mélangez tous les ingrédients sauf la viande à l'intérieur de la cuve.
Ajoutez la viande et bien l'enduire de sauce de tous les côtés.
Fermez le couvercle et faites mijoter pendant 8 heures.
Variante : Si vous aimez le goût du porc sauce barbecue, essayez cette recette avec une épaule de porc de 2 kg.
Suggestion de présentation : Coupez le bœuf en tranches très fines et faites-en des sandwiches avec beaucoup de sauce. Se marie très bien à la salade de chou.

POULET AU CURRY - Slow cooking

Pour 6 pers.

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 4 heures

Ingrédients : 1kg de poulet désossé et sans peau, 500 g de légumes surgelés, 1 boite (10,5 oz) de crème de champignons, 2 pommes pelées et coupées en huit, 1 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu, 3 cuillères à soupe de curry.

Versez tous les ingrédients dans la cuve et mélangez. Fermez le couvercle et laissez mijoter pendant 4 heures.
Variante : pour ajouter une pointe de goût, ajoutez 1/2 cuillère à café de gingembre.
Suggestion de présentation : servez avec du riz basmati.

SAUCE TOMATE NAPOLITAINE - Slow cooking

Pour 4 pers.

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 5 heures

Ingrédients : 2 boites (28 oz chacune) de tomates concassées, 1 boite (28 oz) de coulis de tomates, 2 boites (6 oz chacune) de pâte de tomate, 250 g d'oignons émincés, 2 gousses d'ail émincées, 1 feuille de laurier, 1 cuillère à café d'origan ou 1 cuillère à soupe d'assaisonnement italien, 1 cuillère à soupe de basilic sec, 2 cuillères à café de sel, 1/2 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à soupe de sucre.

Versez les ingrédients dans la cuve et mélangez. Fermez le couvercle et faites mijoter pendant 5 heures.
Variante : Prenez une dizaine de feuilles de basilic frais, lavez et séchez les feuilles. Hachez-les et ajoutez à la sauce juste avant de servir.
Suggestion de présentation : Servez avec des pâtes de blé dur cuites « al dente ». Saupoudrez de parmesan râpé pour donner du goût.
Vous pouvez congeler cette sauce pour une consommation ultérieure.

CARBONADE FLAMANDE - Slow cooking *Pour 10 à 12 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 8 heures

Ingrédients : 3 kg de bœuf à ragoût désossé, coupé en cubes, 1 bouteille (12 oz) de bière brune, 1 cuillère à soupe de fécule de maïs, 2 cuillères à soupe de sauce soja ou 2 cuillères à café de sel, ½ cuillère à café de poivre noir moulu, 1 gousse d'ail émincée, 1 tasse d'oignons émincés, ½ tasse de cassonade, bien tassée.

Versez la bière dans la cuve et ajoutez la fécule de maïs en fouettant. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Fermez le couvercle et faites mijoter pendant 8 heures.
Variante : Ajoutez 200 g de petits oignons au vinaigre avant de servir.
Suggestion de présentation : Disposez le ragoût dans un grand plat et décorez de pommes de terre persillées.

TAJINE D'AGNEAU - Slow cooking *Pour 6 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 4 heures

Ingrédients : 1 kg d'épaule d'agneau coupée en cubes, 2 oignons moyens émincés, 3 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 bâton de cannelle, 1 cuillère à café de curcuma , 2 gousses d'ail émincés, 1 cuillère à café de sel, 80 g d'abricots secs coupés en deux, 30 g d'amandes concassées.

Versez les ingrédients dans la cuve et mélangez. Fermez le couvercle et faites mijoter pendant 4 heures.
Variante : Ajoutez une petite pincée de safran.
Suggestion de présentation : servez avec du riz arborio.

CRÈME AU CITRON - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 6 œufs, 250 g de sucre, jus de 2 citrons, zeste de 1 citron, 200 ml d'eau, 150 ml d'eau pour la cuisson.

Faites chauffer l'eau, le sucre, le jus et le zeste de citron. Versez le tout dans les œufs battus. Mélangez bien. Tamisez. Versez la crème dans 4 ramequins. Recouvrez-les d'un film alimentaire. Mettez les 150 ml d'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson. Servez bien froid.

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 400 ml de lait, 3 œufs, 200 g de sucre, vanille, 150 ml d'eau.

Faites un caramel brun avec 100 g de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau. Caramélisez 4 ramequins.
Battez les œufs avec 100 g de sucre, le lait, la vanille. Versez dans les ramequins. Recouvrez les ramequins d'un film alimentaire. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson. Sortez les ramequins et laissez refroidir. Démoulez la crème avant de servir.

FLOCONS D'AVOINE À LA VANILLE - Steam cooking *Pour 4 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 250 ml de lait, 80 g de flocons d'avoine, 20 g de beurre, 50 g de sucre, vanille, 1,5 dl d'eau.

Mélangez le lait chaud avec le sucre et les flocons d'avoine. Laissez reposer 5 min. Remplissez 4 ramequins beurrés. Recouvrez d'un film alimentaire. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min. Démoulez et servez. Cette recette peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'un caramel liquide.

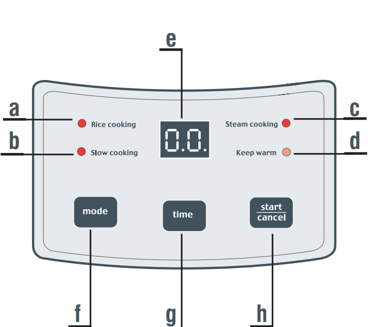
POIRES SAUCE CHOCOLAT - Steam cooking *Pour 3 pers.*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 3 belles poires mûres, 1 pincée de cannelle, 200 ml d'eau, 100 g de chocolat à cuire, 50 ml d'eau, 50 ml de crème.

Pelez les poires, les couper en deux et les évider. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les poires dans le bol vapeur, saupoudrez-les de cannelle. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement au maintien au chaud après 20 min de cuisson. Faites fondre doucement le chocolat avec l'eau et la crème. Mélangez. Servez les poires nappées de sauce chocolat.

Características del aparato



1 Botón de apertura de la tapa
2 Salida vapor
3 Asa de la tapa
4 Tapa
5 Paravapor móvil
6 Eje de fijación del paravapor
7 Vaso vapor
8 Graduación de agua y arroz
9 Recipiente removible con anti-adherente
10 Placa calefactora
11 Captador
12 Recuperador de condensados
13 Caja de mando
   a Indicador luminoso de selección coccion de arroz (rojo)
   b Indicador luminoso de selección coccion lenta (rojo)
   c Indicador luminoso de selección funcion vaporera (rojo)
   d Indicador luminoso de mantenimiento en caliente (naranja)
   e Visualización del tiempo de cocción / o de la salida diferida, en modo coccion de arroz.
   f Botón de selección del modo de cocción
   g Botón de selección del tiempo de cocción
   h Botón marcha/parada
14 Cable
15 Bobinadora del cable
16 Cuchara
17 Soporte cuchara
18 Vaso dosificador

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga algunas precauciones elementales en materia de seguridad y en particular las siguientes:

1 Lea completamente este instructivo.
2 No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas.
3 Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cordón de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
4 Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
5 Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
6 No utilice ningún aparato eléctrico con un cordón de alimentación o una toma dañados. Cuando el aparato funciona mal o después que haya sido dañado de cualquier forma. Lleve los aparatos defectuosos a un centro de servicio Krups. Ver la lista adjunta de los centros de servicio autorizados.
7 El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
8 No utilice el aparato al exterior.
9 No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
10 No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11 No desplace nunca un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12 Siempre fije la toma al aparato en primer lugar y luego conecte. Para apagar, desconecte.
13 Este aparato es para un uso exclusivamente doméstico.
14 **CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.**

MODO DE EMPLEO PARA LOS CORDONES DE ALIMENTACION CORTOS.

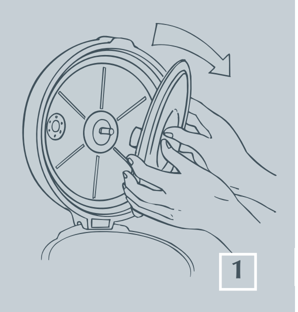
Se le suministra un cordón de alimentación corto (o un cordón de alimentación corto móvil) para evitar que éste se enrede o que se pueda tropezar con él.
Disponen de cables de alimentatión eléctrica fijos o cables removibles, también pueden utilizarse extensiones teniendo el debido cuidado.
Si utiliza un cordón de alimentación largo o una extensión eléctrica:

1) El cordón o la extensión debe poder soportar una corriente al menos igual a la del aparato.
2) El cordón de alimentación debe estar situado para que no cuelgue de una mesa o sobre un plano de trabajo al alcance de un niño o por tierra, ya que uno pudiera tropezar con él.

Si su aparato debe ser conectado a la masa, su extensión debe también estar equipada de una conección a la masa.

Si un aparato está equipado con una toma polarizada (una patita más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe de la pared, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

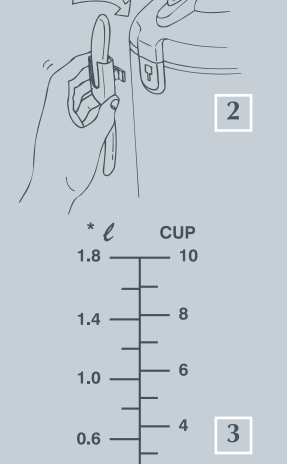
Antes del primer uso



Leer el modo de empleo y seguir atentamente las instrucciones de uso.

Desembalar el aparato

- Sacar el aparato del embalaje y desembalar todos los accesorios.
- Abrir la tapa presionando el botón de apertura situado en el asa.
- Sacar todos los documentos impresos y los accesorios.
- Retirar el depósito móvil.
- Limpiar las partes metálicas de la tapa y del depósito con una esponja y un detergente para vajilla. Colocar de nuevo el paravapor en su eje de fijación - **Fig. 1**. Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Secar con cuidado.



Colocar en su sitio el soporte cuchara - Fig. 2

- Introducir el gancho de plástico del soporte en el orificio que está situado debajo del cierre de la tapa y hacerlo deslizar hacia la parte inferior.

Dosificación de los ingredientes – Capacidad máxima del depósito

Arroz Blanco	Número de vasos	Indicación del nivel de agua	Número de personas
300 g	2	2	2 à 4
600 g	4	4	4 à 8
900 g	6	6	6 à 12
1200 g	8	8	8 à 16
1500 g	10	10	10 à 20

1) Para la cocción del arroz.

- 1 vaso dosificador a ras del borde que corresponde a 150 g de arroz.
- Echar el arroz en el depósito.
- Completar con agua hasta la marca «CUP» inscrito en el vaso correspondiente. (Ver cuadro que figura a continuación).
- Para información* la graduación en litros le recuerda la cantidad de agua que debe añadir después de haber echado los ingredientes en el depósito.- **Fig. 3**
- La cantidad máxima agua + arroz no debe exceder la marca 10. (expresado en «CUP» en el depósito).
- Consejo : para 1 o 2 personas, echar un vaso dosificador de arroz y añadir 1 vaso y medio dosificador de agua.

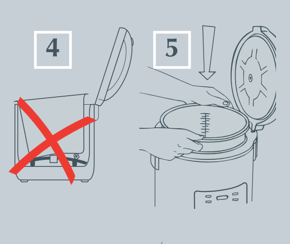
2) Para la función cocción a fuego lento.

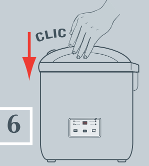
- La cantidad de ingredientes (ver recetas para las dosificaciones) no debe exceder la marca 10 del depósito (marca CUP).

3) Para la función vapor.

- La cantidad máxima de agua en el depósito no debe exceder la marca 6 (es decir 2 l de agua) expresado en «CUP» en el depósito. Si se sobrepasa esta marca desbordara durante el funcionamiento.

Preparación antes de la cocción





En el caso de una cocción de arroz o cocción a fuego lento:

- Echar la cantidad de agua y los ingredientes en el depósito según la receta elegida.

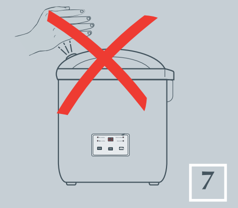
En el caso de una cocción vapor.

- Echar agua en el recipiente hasta la marca CUP 6.
- Posar el vaso vapor en el depósito.
- Colocar los ingredientes.

Para todos los usos:

- Limpiar cuidadosamente el exterior del depósito (sobre todo el fondo). Asegúrese que no hay ningún cuerpo extraño bajo el depósito y sobre el elemento calentador - **Fig. 4**
- Colocar el depósito en el interior del aparato asegurándose que está bien colocado - **Fig. 5**
- Hacer girar ligeramente el depósito en los dos sentidos, de manera a asegurar un buen contacto entre el fondo del depósito y la placa calentadora.
- Asegurarse que el paravapor está bien colocado en su sitio.
- Cerrar y bloquear la tapa - **Fig. 6**
- Verificar que el recuperador de condensados está bien colocado en su sitio.
- Enchufar el aparato.
- No poner el aparato bajo tensión mientras no han finalizado las etapas anteriores.

Cocción


7

Este aparato propone tres modos de cocción: cocción de arroz, cocción a fuego lento, y cocción vapor.

No posar nunca la mano sobre el escape de vapor durante la cocción. Riesgos de quemaduras. - Fig. 7

Si el depósito no está colocado en su sitio en el aparato, la cocción no podrá empezar.

En caso de error, si quiere modificar el tiempo de cocción seleccionado, presione sobre cancel. Seleccione de nuevo el modo de cocción elegido y el tiempo de cocción.

Presione sobre start para lanzar la cocción.

Cocción inmediata del arroz:

- Selección del modo cocción del arroz : Echar las cantidades necesarias de agua y arroz en el depósito.
  Cerrar la tapa.
  Verificar que el aparato está conectado. Presione la tecla mode . El primer indicador luminoso rojo «Rice cooking» parpadea.
- Presionar sobre start para arrancar la cocción sin seleccionar previamente el tiempo de cocción.
  El indicador luminoso rojo correspondiente queda fijo. - **Fig. 8**

El arrocera determina él mismo el tiempo exacto de cocción en función de la cantidad de agua y de los ingredientes vertidos en el depósito (ver el cuadro de correspondencia).
Una vez el volumen de agua absorbido por el arroz, el aparato detiene automáticamente la cocción y pasa a mantenimiento en caliente (el indicador luminoso naranja «Keep warm» se enciende).

Cocción del arroz en salida diferida:

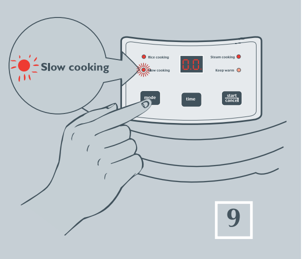
- Tiene la posibilidad de diferir el arranque para la cocción del arroz.

Es el único modo de cocción para el que la programación de la salida diferida es posible.

- Presione la tecla time para programar el tiempo que pasará antes que la cocción finalice. Por ejemplo, si ajusta el minutero sobre 3 H, esto quiere decir que la cocción estará lista en 3 horas. Puede diferir la cocción 9h máximo.
- Presione una sola vez sobre start .

Algunos consejos para un mejor resultado de la cocción del arroz :

- Medir el arroz y lavarlo con agua del grifo en un recipiente a parte. Luego, poner el arroz en un vaso con la cantidad de agua correspondiente.
- Asegurarse que el arroz está bien repartido en toda la superficie del depósito con el fin de permitir una cocción homogénea.
- Al final de la cocción, cuando la función «Keep warm» está seleccionada, remover el arroz y dejarlo en el arrocera todavía unos minutos para obtener una cocción perfecta.



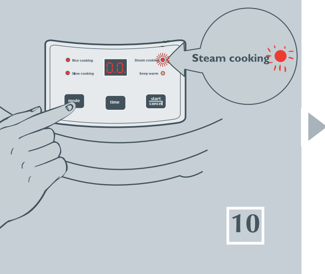
9

Cocción a fuego lento:

- Selección del modo a fuego lento: Una vez los ingredientes dispuestos en el depósito y el aparato conectado, presionar sobre la tecla mode . El primer indicador luminoso rojo «Rice cooking» parpadea. Presionar de nuevo sobre la tecla mode para ver desfilar los indicadores luminosos correspondientes a los diferentes modos de cocción. Deje de presionar en cuanto el indicador luminoso «Slow cooking» se enciende. - **Fig. 9**
- Selección del tiempo de cocción: Para permitir el arranque de la cocción, debe seleccionar un tiempo de cocción.

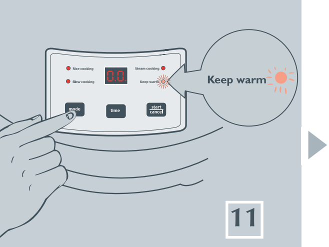
El aparato le permite una programación de 60 minutos mínimo a 9 horas máximo para este modo de cocción. Adaptará el tiempo necesario en función de la receta elegida. Presionar la tecla time para aumentar el tiempo de cocción. También puede presionar en continuo para ir más rápido. El tiempo aumenta de hora en hora a partir de 60 minutos hasta 9 horas máximo.

- Presionar una sola vez sobre start para lanzar el arranque de la cocción.



10

Cocción vapor:
- Selección del modo vapor: Presionar sobre la tecla mode . El primer indicador luminoso rojo «Rice cooking» parpadea. Presionar de nuevo sobre la tecla mode para hacer desfilar los indicadores luminosos que corresponden a los diferentes modos de cocción. Dejar de presionar en cuanto el indicador luminoso «Steam cooking» se enciende. **- Fig. 10**
- Selección del tiempo de cocción: Para permitir el arranque de la cocción, debe seleccionar un tiempo de cocción. El aparato le permite una programación de 1 minuto mínimo a 60 minutos máximo para este modo de cocción. Adaptará el tiempo necesario en función de la receta elegida. Presionar sobre la tecla time para aumentar el tiempo de cocción. También puede presionar en continuo para ir más rápido.
- Presionar una sola vez sobre start para lanzar el arranque de la cocción.



11

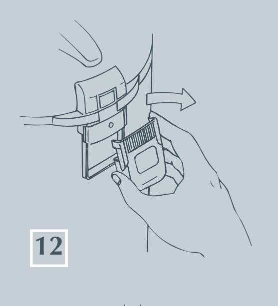
Función automática del mantenimiento en caliente
- Al final de la cocción, sea cual sea el modo de cocción elegido, el arrocera pasa automáticamente en modo de mantenimiento en caliente. El indicador luminoso naranja «Keep warm» se enciende.
- El alimento está siempre caliente, listo par ser consumido. Para detener el modo, presionar cancel.
- Puede desconectar manualmente el modo de mantenimiento en caliente. Es suficiente con presionar la tecla mode para hacer desfilar los indicadores luminosos hasta que el indicador naranja está seleccionado. Presione directamente sobre start para poner en marcha el mantenimiento en caliente. **- Fig. 11**
- No puede programar el tiempo para este modo. Para detenerlo, presionar sobre cancel.

Fin de la cocción
- Abrir la tapa.

 **El vapor que se desprende está muy caliente.**
- Servir con una cuchara de plástico suministrada con el aparado y cerrar de nuevo la tapa.
- Los alimentos que quedan en el depósito permanecen calientes para un posible segundo servicio. Puede también volver a lanzar manualmente el modo de mantenimiento en caliente (ver párrafo anterior).
- Presionar sobre cancel.
- Desenchufar el cable.

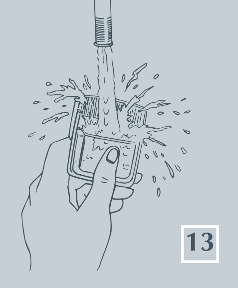


Limpieza y mantenimiento


12

Se tiene que limpiar el recuperador de los condensados después de cada uso - Fig. 12 y 13.

- Para retirar el recuperador, presionar de cada lado y tirar.
- Para colocar en su sitio el recuperador, ponerlo frente a la ranura y empujar fuerte.


13

Limpiar el depósito, el paravapor móvil y el vaso vapor

- Utilizar agua caliente, detergente líquido y una esponja. Se desaconsejan los polvos y las esponjas metálicas.
- Si los alimentos están pegados en el fondo, dejar a remojo el depósito un tiempo antes de lavarlo.
- Secar el depósito cuidadosamente.
- No sumergir el cuerpo del aparato en agua, no verter el agua en el interior.

También puede limpiar el depósito, el paravapor móvil y el vaso vapor en el lavavajillas.
Para el depósito seguir las siguientes recomendaciones:

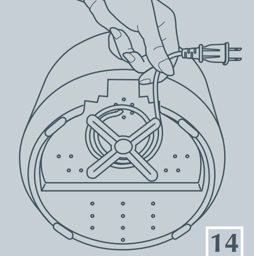
- Tener cuidado durante la instalación de no dañar el revestimiento interior con las rejillas del lavavajillas.
- Después de introducirlo varias veces en el lavavajillas, para renovar el revestimiento, le aconsejamos pasar un paño con un poco de aceite en toda la superficie interior del depósito.
- Para conservar más tiempo las calidades anti-adherentes del revestimiento no cortar directamente en este.
- Colocar adecuadamente el depósito en el arrocera.

Observaciones importantes:
El oscurecimiento y los arañazos que puedan aparecer después de un largo uso no presentan ningún inconveniente.

Garantizamos que el revestimiento anti-adherente de este utensilio es conforme a la reglamentación que concierne a los materiales en contacto con los alimentos.

Precauciones de uso del depósito

- Utilizar una cuchara de plástico o de madera, pero no metálica para no dañar el revestimiento del depósito.
- Para evitar cualquier riesgo de corrosión, no echar vinagre en el interior del depósito.
- La superficie del depósito puede cambiar de color después de uno o varios usos. Este cambio, debido a la acción del agua y del vapor, no molesta en nada el uso del aparato y no es peligroso para la salud. Puede continuar a utilizarlo con total seguridad.


14

Limpieza y mantenimiento de las otras partes del aparato

- Limpiar el exterior de aparato, el interior de la tapa así como el cable con un paño húmedo, y secar. No utilizar productos de limpieza demasiado agresivos o abrasivos.
- No limpiar el interior del producto con agua.
- Antes de guardar el aparato, poner los accesorios en el depósito.
- Enroscar el cable - **Fig. 14**

Tabla de las correspondencias para el vaso dosificador (cup)

Graduaciones del vaso dosificador	Líquido	Arroz
160	160 ml	150 g
120	120 ml	110 g
80	80 ml	75 g
40	40 ml	40 g

Cómo preparar varios alimentos al mismo tiempo

Puede utilizar el vapor que sale de la cocción del arroz para cocer, al mismo tiempo, otro alimento en el vaso vapor. Por ejemplo, puede cocer arroz abajo y pescado arriba.
Para las cantidades de agua que se deben poner en el vaso principal, sigua las instrucciones proporcionadas en las recetas de arroz excepto para la cocción de las coles de Bruselas, patatas y brócoli. En este caso, es necesario añadir 5 cl de agua.

Algunas sugerencias de combinaciones de platos :
- *arroz a la griega con salchichas al comino,*
- *arroz a la turca con vieiras a la papillote,*
- *arroz blanco haddock con espinacas en rama,,*
- *arroz portugués con hígado de ternera a la papillote,*
- *risotto milanés con escalope de ave,*
- *arroz azafranado con marisco o con un panaché de pescado,*
- *arroz natural con brócoli crujiente,*
- *arroz blanco con peras a las especias meladas.*

Ejemplos

Arroz a la griega con salchichas al comino
Preparar el arroz a la griega en el depósito (ver receta en el folleto), colocar 8 salchichas en el vaso vapor, pincharlas.
Añadirles comino. Cerrar la tapa. Conectar el aparato, pasará al mantenimiento en caliente después de 15 min de cocción.

Arroz blanco con manzanas o peras y especias meladas
Preparar el arroz blanco en el depósito (ver receta en el folleto).Colocar 3 manzanas o peras peladas en el vaso vapor. Recubrirlas de especias meladas (mezclar una cuchara sopera de miel con una cuchara de café de canela en polvo, 3 granos de pimienta y un clavo aplastado). Cerrar la tapa. Conectar el aparato, estará en mantenimiento en caliente después de 13 minutos de cocción.

Cocción de los diferentes tipos de arroz

Tipo de arroz	Vasos de arroz	Peso del arroz	Volumen de agua	Nivel en el depósito
Arroz blanco (Surinam, Bazmati, Tai...)	4	600 g	800 ml	4
Arroz blanco redondo (es a menudo un arroz pegajoso)	4	600 g	800 ml	4
Arroz completo	4	600 g	900 ml	4,5
Arroz salvaje	4	400 g	600 ml	3,5
Risotto pre-cocido	4	600 g	800 ml	4

Lavar el arroz antes de la cocción, excepto para el Risotto pre-cocido.

Queremos indicar que los tiempos de cocción indicados sólo son aproximativos y que varían según la cantidad y el gusto personal.

ARROZ NATURAL - Rice cooking

Para 4 pers.

Preparación: 5 minutos ***Cocción:*** 13 min.

Ingredientes: 2 medidas de arroz largo o 300 g (0,66 lb), 4 dl de agua y sal.

Enjuague el arroz con agua corriente. Ponga el arroz y el agua en el recipiente. Sale. Cierre la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 16 minutos de cocción.

ARROZ PILAF - Rice cooking

Para 4 pers.

Preparación: 10 minutos ***Cocción:*** 13 min.

Ingredientes: 2 medidas de arroz (Bazmati o Thai) o 300 g (0,66 lb), 4 dl de caldo de ave, 1 cebolla finamente picada, 50 g (0,11 lb) de mantequilla y sal.

Enjuague el arroz con agua corriente. Ponga la mantequilla, la cebolla picada, el arroz y el caldo de ave en el recipiente. Sale. Remueva bien. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 16 minutos de cocción.

Español

RIZOTTO MILANESA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 20 minutos ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 2 medidas o 300 g (0,66 lb) de arroz largo, 5 cl de aceite de oliva, 1 cebolla picada, 100 g (0,22 lb) de jamón de York, 100 g (0,22 lb) de champiñones, 400 ml de caldo de ave, sal, pimienta, 2,5 dl de salsa de tomate, queso parmesano.

Enjuague el arroz con agua corriente. Corte el jamón y los champiñones en trozos pequeños. Ponga el aceite de oliva, la cebolla picada, los champiñones, el jamón de York y el arroz en el recipiente. Remueva bien. Vierta el caldo de ave. Sazone. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 16 minutos de cocción. Sirva con la salsa de tomate y el parmesano.

ARROZ A LA TURCA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 minutos ***Cocción:*** 13 min.

Ingredientes: 2 medidas o 300 g (0,66 lb) de arroz largo, 5 cl de aceite de oliva 1 cebolla picada, 400 ml de caldo de ave, 1,5 dl de puré de tomate, azafrán, sal y pimienta.

Enjuague el arroz con agua corriente. Ponga el aceite de oliva, la cebolla picada y el arroz en el recipiente y remueva bien. Vierta el caldo de ave, añada una pizca de azafrán. Sazone. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 16 minutos de cocción. Añada el puré de tomate mezclando delicadamente antes de servir.

ARROZ A LA PORTUGUESA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 15 minutos ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 2 medidas o 300 g (0,66 lb) de arroz largo, 5 cl de aceite de oliva, 1 cebolla picada, 2 tomates, 2 pimientos rojos, 400 ml de caldo de ave, sal y pimienta.

Enjuague el arroz con agua corriente. Pele, retire las semillas de los tomates y córtelos en cubos. Corte los pimientos en dados pequeños. Ponga el aceite de oliva, la cebolla picada y el arroz en el recipiente. Remueva bien. Añada el tomate y los pimientos. Sazone. Vierta el caldo de ave. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 16 minutos de cocción.

ARROZ A LA GRIEGA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 2 medidas o 300 g de arroz largo, 5 cl de aceite de oliva, 1 cebolla picada, 50 g de carne picada de relleno, 100 g de guisantes congelados, 50 g de pimiento rojo, 2 medidas o 400 ml de caldo de ave, sal, pimienta.

Aclarar el arroz con agua corriente. Cortar el pimiento en pequeños dados. Poner el aceite de oliva, la cebolla picada, el arroz y la carne picada de relleno en el recipiente. Remover bien. Verter el caldo de ave. Añadir los guisantes y los dados de pimientos. Sazonar. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 15 min de cocción.

ARROZ A LA CANTONESA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 30 min. ***Cocción:*** 13 min.

Ingredientes: 2 medidas o 300 g de arroz largo, 2 medidas o 400 ml de agua, 5 cl de aceite de oliva, 1 cebolla, 30 g de champiñones negros secados, 100 g de gambas peladas, 2 huevos, 3 cucharas soperas de salsa soja, 2 cucharas soperas de nuoc-man, sal, pimienta.

Poner a remojo los champiñones 30 min. en agua fría. Aclarar el arroz con agua corriente. Poner el arroz y el agua en el depósito, salar. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará en mantenimiento caliente después de 13 min de cocción. En la sartén, dorar en aceite de oliva los champiñones cortados en finas láminas y la cebolla cortada en tiras. Preparar una tortilla con los huevos muy hechos. Cortarla en dados gordos. Mezclar los champiñones, las cebollas, la tortilla y las gambas con el arroz. Sazonar con la pimienta, la salsa soja, el nuoc-man. Mantener caliente hasta servirlo.

ARROZ BLANCO HADDOCK - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 13 min.

Ingredientes: 2 medidas o 300 g de arroz largo, 150 g de haddock, 100 g de cebollas picadas, 120 g de mantequilla, 1 ramillete, 2 medidas o 400 ml de agua, sal, pimienta, 20 cl de nata líquida, 1 zumo de limón.

Cortar el haddock en dados gordos. Aclarar el arroz con agua corriente. Poner la mantequilla derretida, la cebolla picada, los dados de haddock y el arroz en el depósito. Remover bien. Verter el agua. Añadir el ramillete. Sazonar. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 13 min. de cocción. Retirar el ramillete y servir el arroz con la crema caliente mezclada con el jugo de limón.

POLENTA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 8 min.

Ingredientes: 200 g de harina de maíz, 850 ml de agua, 50 g de mantequilla, 50 g de parmesano rallado, sal.

Poner en el depósito, el agua hirviendo, la sal y la mantequilla. Verter en forma de lluvia, removiendo la harina de maíz, mezclar bien. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 8 min. de cocción. Abrir la tapa después de 10 min en mantenimiento caliente e incorporar removiendo el parmesano rallado. Verter en un depósito hondo para dar forma. Retirar el molde y servir. Tiene la posibilidad de dejar enfriar y cortar en trozos. Dar color con la mantequilla en una sartén o espolvorearlo con gruyère rayado y gratinar.

GNOCCHI ROMANA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 10 min.

Ingredientes: 750 ml de caldo de buey, 150 g de sémola, 100 g de mantequilla derretida, sal, pimienta, nuez moscada.

Poner en el depósito el caldo caliente, la mantequilla, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Verter en forma de lluvia la sémola a la vez que se remueve. Mezclar bien. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 10 min de cocción.
Servir este plato con una salsa de tomate, o gratinar en el horno.

TORTA DE MACARRONES AL JAMÓN - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 14 min.

Ingredientes: 200 g de macarrones, 50 g de mantequilla, 1 loncha de jamón de york, 20 g de gruyère rallado, sal, 500 ml de agua.

Cortar el jamón en tiras. Poner la mantequilla, los macarrones, el jamón, el gruyère, el agua y la sal en el depósito. Mezclar ligeramente. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 14 min de cocción. Esperar 5 min. y dar la vuelta a la torta en una fuente redonda antes de servir.

ESPAGUETIS A LA MILANESA - Rice cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 minutos ***Cocción:*** 10 minutos

Ingredientes: 250 g (0,55 lb) de espaguetis, 2 cucharadas de aceite, sal, 50 g (0,11 lb) de mantequilla, 2 l de agua.

Ponga la sal, el agua y el aceite en el recipiente. Conecte. Lleve a ebullición. Ponga los espaguetis removiendo. Deje cocinar durante 10 minutos. Pare el aparato. Escurra. Añada mantequilla. Sirva con una salsa de tomate y parmesano rallado.
Para esta receta no se aconseja la función mantenimiento en caliente.

PATATAS A LA PARISINA - Rice cooking *Para 2 pers.*

Preparación: 5 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 300 g de patatas congeladas en dados, 1 cuchara de aceite, 20 g de mantequilla, sal.

Poner el aceite y la mantequilla en el depósito. Añadir las patatas. Salar. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 15 min de cocción.

VIEIRAS A LA PAPILLOTES - Steam cooking *Para 2 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 12 min.

Ingredientes: 8 vieiras, 2 chalotes, 30 g de mantequilla, sal, pimienta, 2 cuadrados de papel aluminio, 150 ml de agua.

Lavar las vieiras. Picar las chalotes. Colocar en cada papel aluminio, 4 vieiras, una pizca de chalote picado, 1 nuez de mantequilla. Sazonar. Cerrar los papillotes.
Echar el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar los papillotes en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 12 min de cocción. Servir en el papillote.

FILETE DE TRUCHA EN PAPILLOTES - Steam cooking *Para 2 pers.*

Preparación: 15 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 2 filetes de trucha de mar de 150 g, 50 g de zanahorias, 50 g de rama de apio, 1 chalote, 30 g de mantequilla, sal, pimienta, 2 cuadrados de papel aluminio, 200 ml de agua.

Cortar la zanahoria en filamentos, el apio en rama y el chalote. Colocar en cada papel de aluminio, 1 filete de trucha, filamentos de zanahorias y apio, una pizca de chalote, 1 nuez de mantequilla. Sazonar y cerrar los papillotes. Poner el agua y el vaso vapor en el recipiente. Colocar los papillotes en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento calor después de 15 min de cocción. Servir en el papillote.

PANACHÉ DE PESCADO - Steam cooking *Para 2 pers.*

Preparación: 5 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 100 g de filete de dorada, 100 g de filetes de salmonete, 100 g de filete de salmón, 100 g de filete de bacalao fresco, sal, pimienta, 100 ml de agua, 100 g de mantequilla, 1 zumo de limón.

Poner el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar los filetes de pescado en el vaso vapor. Sazonarlos. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 15 min de cocción.
Servir con mantequilla derretida con limón.

JUDÍAS VERDES AL VAPOR - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 15 min. ***Cocción:*** 30 min.

Ingredientes: 600 g de judías verdes, 300 ml de agua.

Pelar y lavar las judías verdes. Poner el agua y el vaso vapor en el recipiente. Colocar las judías verdes en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 30 min. de cocción.

ESPÁRRAGOS AL VAPOR - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 15 min. ***Cocción:*** 20 min.

Ingredientes: 800 g de espárragos, 250 ml de agua.

Pelar y lavar los espárragos. Poner el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocarlos, cruzando los espárragos en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 20 min de cocción.

BROCOLIS COCIDOS AL VAPOR - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 5 minutos ***Cocción:*** 20 min.

Ingredientes: 500 g (0,66 lb) de brócolis, 250 ml de agua y sal.

Ponga el agua y el recipiente de vapor dentro del recipiente. Disponga los brócolis en el recipiente de vapor. Sale. Cierre la tapa.
Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 20 minutos de cocción.

ENDIBIAS COCIDAS AL VAPOR - Steam cooking *Para 2 pers.*

Preparación: 5 min. ***Cocción:*** 45 min.

Ingredientes: 500 g de endibias, 500 ml de agua, 1/2 zumo de limón.

Poner el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar las endibias en el vaso vapor. Regar con el zumo de limón. Cerrar la tapa. Conectar.
El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 45 min de cocción.

ESPINACAS AL VAPOR - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 minutos ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 500 g (1,10 lb) de espinacas frescas en rama, 2 ucharadas soperas de agua.

Corte el tallo de las espinacas y lávelas. Ponga el agua y el recipiente de vapor dentro del recipiente. Disponga las espinacas en el recipiente de vapor. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 15 minutos de cocción.

PATATAS AL VAPOR - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 minutos ***Cocción:*** 20 min.

Ingredientes: 600 g (1,32 lb)de patatas peladas, 250 ml de agua y sal.

Ponga el agua y el recipiente de vapor dentro del recipiente. Disponga las patatas en el recipiente de vapor. Sale. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 20 minutos de cocción.

CALABACINES AL VAPOR - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 20 min.

Ingredientes: 800 g de calabacines, 250 m dl de agua.

Lavar, cortar los calabacines en rodajas de 5 mm de espesor.
Poner el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar los calabacines en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 20 min de cocción.

Español

GUISO IRLANDÉS - Slow cooking *De 6 a 8 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 8 heures.

Ingredientes: 2 kg de Paletilla de buey o espaldilla, 2 cucharas de café de sal, 1 pizca de pimienta negra molida, 4 patatas medias, peladas y cortadas en 4, 4 zanahorias peladas y cortadas en trozos de 2 cm de espesor, 1 diente de ajo picado, 1 pastilla de caldo de buey disuelto en un vaso de agua. 1 cuchara de agua de maicena, 1 hoja de laurel.

Echar el líquido en el depósito y añadir la maicena removiendo con un batidor. Espolvorear la carne con sal y pimienta, colocarla en el depósito y recubrirla con verduras.
Cerrar la tapa y dejar cocer durante 8 horas en modo « slow cooking ».
Opción: 1 cuchara de café de tomillo. Para dar un poco de color a la receta, añadir 1 rama de apio cortada.
Sugerencia de presentación: Cortar el rollo en lonchas de 2 cm de espesor y decorar con verduras. Echar la salsa sobre la carne, y decorar con perejil.

PAELLA A LA ANDALUZA - Slow cooking *De 6 a 8 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 4 heures.

Ingredientes: 1 Pollo cortado en trozos, 1 lata pequeña de tomates enteros pelados (300 g), 2 vasos dosificadores de guisantes congelados, 1 pastilla de caldo de gallina disuelta en ½ litro de agua, 1 pimiento rojo fresco, desgranar y cortas en láminas, 1 cebolla cortada en lonchas, 1 vaso dosificador de arroz largo, 150 g de gambas peladas (frescas o congeladas), 1 o 2 dientes de ajo picado, 2 cucharas de café de sal, 1 cuchara de café de comino, páprika y cúrcuma (o 3 cucharas de café de mezcla mexicana).

Mezclar todos los ingredientes en el arrocera, excepto el arroz. Verter el arroz en la mezcla.
Cerrar la tapa y dejar cocer durante 4 horas en modo « slow cooking ».
Opción: Un chorizo entero realza el sabor. Córtelo en rodajas después de la cocción.
Sugerencia de presentación: Colocar el arroz y el pollo en el centro de la fuente de servir y decorar con cintas de pimiento rojo, trozos de salchicha y hojas frescas de cilantro.

BUEY SALSA BARBACOA - Slow cooking *De 6 a 8 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 8 heures.

Ingredientes: 1 espaldilla o paletilla de buey (2 kg), 800 g de salsa barbacoa (de lata), 2 cucharas soperas de páprika o aliño para Chili, según su gusto. 2 dientes de ajo picado, 2 cucharas soperas de jugo de limón, 2 cucharas soperas de salsa Worcestershire, 1 vaso de cebollas picadas.

Mezclar todos los ingredientes excepto la carne dentro del depósito. Añadir la carne previamente untada de salsa por los dos lados. Cerrar la tapa y cocer a fuego lento durante 8 horas en modo « slow cooking ».
Opción: Si le gusta el sabor del cerdo salsa barbacoa, pruebe esta receta con una paletilla de cerdo de 2 kg.
Sugerencias de presentación: Cortar el buey en rodajas muy finas y haga con ellas sandwiches con mucha salsa. Combina bien con una ensalada de col cruda o zanahorias ralladas

POLLO AL CURRY - Slow cooking

Para 6 pers.

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 4 heures.

Ingredientes: 1kg de pollo deshuesado y sin piel, 500 g de verduras congeladas, 1 caja (300 g) de sopa concentrada de champiñones a la crema, 2 manzanas peladas, cortadas en ocho. 1 cuchara de café de sal. Una pizca de pimienta negra molida, 3 cucharas de café de curry en polvo, según su gusto.

Verter todos los ingredientes en el depósito y mezclar. Cerrar la tapa y dejar cocer a fuego lento durante 4 horas en modo «slow cooking».
Opción: para añadir un toque de sabor, probar una cuchara de café de polvo de jengibre.
Sugerencia de presentación: servir con arroz Basmati.

SALSA TOMATE NAPOLITANA - Slow cooking

Para 4 pers.

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 5 heures.

Ingredientes: 2 cajas (800 g cada una) de tomates triturados, 1 caja (800 g) de puré de tomates, 2 cajas (170 g) de concentrado de tomate 250 g de cebollas cortadas en lonchas, 2 dientes de ajo picado, 1 hoja de laurel, 1 cuchara de café de orégano seco o 1 cuchara de café de aliño italiano, 1 cuchara de café de albahaca seca, 2 cucharas de café de sal. Una pizca de pimienta, 1 cuchara de café de azúcar.

Verter los ingredientes en el depósito y mezclar. Cerrar la tapa y cocer a fuego lento durante 5 horas en modo « slow cooking ».
Opción: Coja una decena de hojas de albahaca fresco, lavar y secar las hojas. Picarlas y añadir a la salsa justo antes de servir.
Sugerencia de preparación: Servir la pasta cocida de trigo duro «al dente». Espolvorear de parmesano rallado para dar sabor. Puede congelar esta salsa para un consumo posterior.

CARBONADA FLAMENCA - Slow cooking *de 10 a 12 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 8 heures.

Ingredientes: 3 kg de buey para guisar sin hueso, cortada en dados. 1 botella de cerveza negra, 1 cuchara de café de maicena, 2 cucharas de café de salsa soja o 2 cucharas de café de sal. Una pizca de pimienta gris molida. 1 diente de ajo picado, 1 vaso de cebollas picadas, 1/2 vaso de azúcar moreno.

Verter la cerveza en el depósito y mezclar la maicena con un batidor. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar. Cerrar la tapa y cocer a fuego lento durante 8 horas en modo «slow cooking».
Opción: Añadir 200 g de cebolletas al vinagre antes de servir.
Sugerencias de presentación: Colocar el guiso en una fuente y decorar con patatas con perejil.

TAJIN DE CORDERO - Slow cooking *Para 6 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 4 heures.

Ingredientes: 1 kg de paletilla de cordero cortada en dados. 2 cebollas medias cortadas, 3 cucharas soperas de miel, 1 cuchara sopera de zumo de limón, 1 rama de canela, 1 cuchara de café de cúrcuma, 2 dientes de ajo picado, 1 cuchara de café de sal, 80 g de albaricoques secos cortados en dos, 30 g de almendras enteras trituradas.

Verter los ingredientes en el depósito y mezclar.
Cerrar la tapa y cocer a fuego lento durante 4 horas en modo «slow cooking».
Opción: una pequeña pizca de Azafrán en polvo.
Sugerencias de presentación: servir con arroz redondo o sémola de alcuzcuz.

CREMA DE LIMÓN - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 20 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 6 huevos , 250 g de azúcar, zumo de limón, cáscara de 1 limón, 2 dl de agua, 1,5 dl de agua para la cocción.

Calentar el agua, el azúcar, el zumo y las cáscaras de limón. Verter toda la mezcla con los huevos batidos. Mezclar bien. Pasar por el chino. Verter la crema en 4 cuencos. Cubrirlos con un film alimentario. Echarles 1,5 dl de agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar los cuencos en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente deSpués de 15 min de cocción. Servir bien frío.

NATILLAS CON CARAMELO - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 15 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: 4 dl de leche, 3 huevos, 200 g de azúcar, vainilla, 1,5 dl de agua.

Hacer un caramelo moreno con 100 g de azúcar y 2 cucharas de agua. Caramelizar 4 cuencos.
Batir los huevos con 100 g de azúcar,leche, vainilla. Verter en los cuencos. Recubrir los cuencos con un film alimentario. Poner el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar los cuencos en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 15 minutos de cocción. Sacar los cuencos y dejar enfriar Sacar la crema del molde antes de servir.

COPOS DE AVENA A LA VAINILLA - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 min. ***Cocción:*** 15 min.

Ingredientes: *2,5 dl de leche, 80 g de copos de avena, 20 g de mantequilla, 50 g de azúcar, vainilla, 1,5 dl de agua.*

Mezclar la leche caliente con el azúcar y los copos de avena. Dejar reposar 5 min. Rellene 4 cuencos con azúcar. Recubrir con un film alimentario. Poner el agua y el vaso vapor en el depósito. Colocar los cuencos en el vaso vapor. Cerrar la tapa. Conectar. El aparato pasará automáticamente en mantenimiento caliente después de 15 min. Sacar del molde y servir. Se puede acompañar esta receta de una crema inglesa o de un caramelo líquido.

PERAS CON SALSA DE CHOCOLATE - Steam cooking *Para 4 pers.*

Preparación: 10 minutos ***Cocción:*** 20 min.

Ingredientes: 4 peras grandes y maduras, 1 pizca de canela, 2 dl de agua, 100 g (0,22 lb) de chocolate de cocina, 5 cl de agua y 5 cl de nata.

Pele las peras conservando sus tallos. Haga derretir suavemente el chocolate con el agua y la nata. Mezcle. Reserve en caliente. Ponga el agua y el recipiente de vapor dentro del recipiente. Disponga las peras en el recipiente de vapor, espolvoréelas con canela. Cierre la tapa. Conecte. El aparato pasará automáticamente a mantenimiento en caliente al cabo de 25 minutos de cocción. Sirva las peras. Cúbralas con la salsa de chocolate.

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5064707
Réalisation : Espace Graphique